

Polenta aux tomates séchées et basilic

Cuisine de a à z

Ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de Polenta précuite Tipiak
- 50 cl de lait ½ écrémé
- 50 cl d'eau
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de tomates séchées
- 2 échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 cuillères à soupe de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



- Égouttez les tomates séchées et découpez-les en lanières, puis émincez les champignons.
- Poêlez les échalotes et l'ail avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis ajoutez les champignons.
- Préparez la polenta : portez le lait et l'eau à ébullition avec du sel, puis versez en pluie la polenta et laissez cuire 2 à 3 minutes sans cesser de remuer. La polenta doit se détacher des parois de la casserole.
- Ajoutez le basilic, les tomates séchées et la poêlée de champignons.
- Étalez la préparation dans un plat sur 1 à 1,5 cm d'épaisseur et laissez refroidir.
- Pour finir, découpez à la forme voulue, en carré ou en rond, puis faites griller au four.

Remarque : on peut rajouter les légumes que l'on veut coupés en brunoise et les cuire après avoir fait suer les champignons