

CARRÉS DE POLENTAS FONDANTS À LA TRUFFE

ENTRÉE



INGRÉDIENTS

- 1/2 sachet de Polenta à la truffe (**Réf: 381**)
- 60cl d'Eau : 60 cl
- 1 Mozzarella
- 2 cuillères à dessert de Sel à la truffe noire (**Réf: 255**)



6 personnes



25 min



0,8€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer 0,6 litre d'eau
2. Bien agiter votre sachet de polenta pour bien mélanger
3. Louvrir et en prélever la moitié
4. Verser progressivement la polenta dans l'eau en remuant avec une cuillère en bois
5. Laisser cuire quelques minutes à feu moyen, en baissant si la polenta commence à bouillonner
6. Saler
7. Retirer du feu, et étaler sur une planche en bois. Étaler sur une épaisseur d'à peu près 1 centimètre
8. Laisser refroidir la polenta
9. Préchauffer votre four à 200°C
10. Couper la polenta en petits carrés. Disposer un petit morceau de mozzarella sur chaque petit carré
11. Mettre au four environ 10 minutes, en surveillant retirant avant que la mozzarella ne grille trop
12. Saupoudrer d'un peu de sel à la truffe avant de servir. Servir chaud