

LA RECETTE ! de Diane

GRATIN DE POLENTA PESTO & CHEVRE

INGRÉDIENTS

- Polenta : 125 g
- Lait du Perche 1/2 écémé : 7 cl
- Pesto preslois vert Chancelie®
- Bûche de chèvre : 1/2



© Journal des Femmes / Tipiak



LA RECETTE !

GRATIN DE POLENTA PESTO & CHEVRE

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Cuire la polenta avec le lait 1/2 écrémé (selon indication sur l'emballage). La transférer dans un plat à gratin ou sur une plaque allant au four, sur une épaisseur de 2 à 3 cm maximum.
3. Tartiner généreusement de notre pesto preslois vert (basilic ou persil : le basilic est plus relevé pour ce plat).

4. Découper la bûche de chèvre en rondelles de 1 cm d'épaisseur puis les déposer sur le pesto. Compter 1 rondelle de chèvre par personne.

5. Mettre au four à 180°C pendant 20 à 30 min pour que le fromage fonde (ou 10 min au grill si on est pressé).

VERSION APÉRO

Découper la polenta en triangle lorsqu'elle est tiède, puis la faire revenir à la poêle de chaque côté dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elle soit dorée ; puis la napper de pesto, rondelle de chèvre et passer de nouveau grill

