

PIZZETTES POLENTA

Pour une trentaine de mini pizzas pour l'apéro il faut

- 200g de polenta
- environ 800 ml de bouillon de volaille
- sel, poivre, ail en poudre
- 30g de beurre ou d'huile d'olive

Attention, ces proportions peuvent varier en fonction de la polenta...

Faire bouillir le bouillon de volaille et jeter la semoule dedans tout en remuant bien. Remuer constamment la préparation qui épaissit, jusqu'à ce qu'elle se décolle de la casserole. Cela prend plusieurs minutes.

Ajouter la matière grasse et assaisonner.

Verser la polenta cuite dans un grand plat et lisser à la spatule sur une épaisseur de moins de 1 cm. Laisser refroidir une 1/2 heure ou même davantage si vous avez le temps.

Découper à l'emporte pièce des petits ronds.

Les disposer sur un papier cuisson sur la plaque du four. Les garnir d'un mélange moutarde et concentré de tomate. Poser dessus une rondelle de tomate, une 1/2 olive noire, un peu de mozarella et un peu de gruyère râpé. Saupoudrer d'origan. Faire cuire au four à 180° une bonne quinzaine de minutes.

A déguster tiède ou froid

A vous de varier la garniture suivant vos envies et ce qu'il vous reste de disponible...

Bon appétit !