



PIZZA POLENTA

sans PLV

TEMPS DE PREPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON: 35MIN

INGREDIENTS

Pour 6 personnes :

Ail frais

Concassée de tomate

Polenta nature

Râpé de chèvre

Chèvre

Lardons fumé

PREPARATION

1. Faire chauffer le four à 180°C.
2. Peler et émincer finement l'ail et le faire revenir avec le concassées de tomate pendant 1 à 2 minutes, saler et poivrer.
3. Dans une casserole ajouter 1 litre d'eau et verser la polenta très doucement en remuant pour éviter les grumeaux et portez à ébullition.
4. Baisser le feu tout en remuant, quand la polenta se décolle des bord c'est que c'est cuit.
5. Etaler la polenta dans un plat a tarte de 32cm environ sur une feuille de papier cuisson.
6. Laisser poser environ 15 minutes.
7. Ensuite étaler la tomate, ail, lardon.
8. Déposer quelques tranche de chèvre et parsemer de râpé de chèvre.
9. Mettre au four 15 minutes.

NOTES

Vous pouvez également ajouter des olives ou remplacer par du jambon, selon vos goût ou suivant ce que vous avez dans le frigo.