




Pizza-polenta

 **Végétarien**

 **20 min** Mise en place et préparation + **12 min** Cuisson au four

 Informations nutritionnelles par portion (1/4) **640 kcal, F 37 g, Kh 56 g, E 21 g**

Ingrédients pour 4 personnes

1

- 1 **oignon**
- 1 c.s. **d'huile d'olive**
- 1 l **de bouillon de légumes**
- 250 g **de semoule de maïs**, mouture moyenne
- 80 g **de parmesan râpé**
sel, poivre, selon goût
- 100 g **de crème fraîche**

2

- 150 g **de mozzarella**
- 200 g **de tomates cerises**
- 80 g **d'olives** noires dénoyautées

3

Et voici comment cela se fait

Peler l'oignon et le hacher finement. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir l'oignon env. 2 minutes. Verser le bouillon, porter à ébullition. Verser la semoule de maïs en pluie, baisser le feu, laisser épaissir env. 4 min en remuant sur feu doux. Incorporer 2/3 du parmesan, rectifier l'assaisonnement. Étaler la polenta en rond (Ø env. 35 cm) dans un moule en tôle chemisé de papier cuisson. Répartir dessus la crème fraîche, parsemer avec le reste du parmesan.

Préchauffer le four à 220°C. Effiloche la mozzarella, couper les tomates cerises et les olives en deux, répartir le tout sur la polenta.

Cuisson: env. 12 min tout en bas du four.

Remarques

Suggestion: décorer de roquette.