

PIZZA POLENTA



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de semoule de maïs express
- 6 dl de lait demi-écrémé
- 6 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de sauce tomate
- 5 champignons de Paris
- Quelques feuilles d'épinards frais
- 200 g de mozzarella râpée
- 100 g de jambon de dinde émincé
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence

PRÉPARATION

La veille, cuire la polenta avec le lait et le bouillon. Répartir sur une plaque chemisée et laisser refroidir au frais.

Préchauffer le four à 200 °C.

Garnir la galette de polenta comme une pizza.

Enfourner durant 10 à 15 minutes de manière à ce que la pizza soit gratinée.

À servir chaude ou froide, accompagnée d'une belle salade.