



Polenta grillée aux tomates cerises



4 personnes



30 minutes

INGREDIENTS

500 g de tomates cerises

2 gousses d'ail rose

20 feuilles de basilic

4 cs huile d'olive

250 g de polenta

1 litre d'eau

sel, poivre

ETAPES

1. Cuire la polenta dans 1 litre d'eau salée, selon instructions (prendre une polenta pré-cuite pour gagner du temps). Verser la polenta cuite sur une planche en bois et l'étaler régulièrement sur 1 cm d'épaisseur. Laisser reposer au moins 1 heure, puis couper en carrés de 5 cm de côté.
2. Pendant ce temps, laver les tomates cerises, les couper en 4.
3. Dans un blender, presser les 2 gousses d'ail rose, mettre les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 15 feuilles de basilic, du sel et ajouter 4 tomates cerises coupées. Bien mixer pour obtenir un pesto très liquide. Mélanger ce pesto avec les tomates cerises coupées. Réserver pendant 30 minutes pour que les saveurs se mélangent.
4. Dans une grande poêle, faire chauffer un fond d'huile d'olive, et faire cuire les carrés de polenta 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Servir la polenta grillée avec les tomates cerises assaisonnées. Décorer de quelques feuilles de basilic.