



Cuisine et
dépendances

Petits cakes dorés à la polenta



J'aime beaucoup cuisiner la polenta, qui n'est autre que de la semoule de maïs : elle est bien plus riche en goût que la semoule de blé et elle confère aux préparations une belle couleur. Un des inconvénients est par contre la cuisson : dans un bouillon porté sur feu doux, le temps qu'elle met à épaissir est assez long, d'autant plus qu'on doit remuer sans cesse pour répartir le liquide et éviter que les grains de semoule n'attachent au fond. Sans compter que la polenta a la fâcheuse tendance "d'entrer en éruption" quand elle bout tapissant joyeusement la crédence ou, mieux, brûlant tout cm² de peau à sa portée. Cette recette avait donc l'avantage de cuire directement au four, donc sans risque pour ma cuisine et moi-même.

Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 150 g de polenta
- 300 ml de lait
- 3 œufs
- 6 tranches de bacon
- 2 carottes
- une échalote
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 30 g d'emmental râpé
- 20 g de parmesan
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Peler et râper les carottes. Peler et émincer l'échalote. Couper les tranches de bacon en fines lanières.

Dans une terrine fouetter les œufs avec le sel et le poivre. Verser la polenta puis le lait. Mélanger le tout pour répartir uniformément la polenta. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger rapidement.

Verser la pâte dans des mini-moules à cake en silicone. Enfourner le tout et laisser cuire entre 20 et 30 minutes en surveillant la cuisson pour que la polenta ne sèche pas.

Servir chaud, coupé en tranches pour l'apéritif ou en plat complet nappé de sauce tomate.

Le 14 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/14/index.html>