



Polenta au fromage Le Cendré

Portions : 8 • Préparation : 45-60 minutes • Cuisson : 25 minutes



INGRÉDIENTS

12 tomates cerises italiennes, coupées en deux
8 gousses d'ail pelées, coupées en 2
45 ml • 3 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
45 ml • 3 c. à soupe de vinaigre balsamique
30 ml • 2 c. à soupe de sucre
Poivre concassé et sel de mer au goût
30 ml • 2 c. à soupe de romarin et thym frais, hachés
1125 ml • 4 1/2 tasses de bouillon de poulet
250 ml • 1 tasse de polenta précuite
60 ml • 1/4 tasse de beurre
30 ml • 2 c. à soupe d'herbes
(persil plat, thym et basilic...), hachées
60 g • 2 oz de fromage Le Cendré, râpé
Sel et poivre au goût, fraîchement moulu
8 tranches de fromage Le Cendré
Feuilles de roquette en garniture (facultatif)

PRÉPARATION

Chauffer le four à 200 °C (400 °F).

Déposer les tomates et les gousses d'ail dans un plat allant au four, la partie coupée vers le bas. Mélanger l'huile, le vinaigre balsamique, le sucre, le poivre concassé, le sel de mer, et le mélange de romarin et de thym frais, et verser sur les tomates et l'ail. Cuire au centre du four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

Pendant ce temps, porter le bouillon de poulet à ébullition à feu moyen dans une grande casserole. À l'aide d'un fouet, incorporer lentement la polenta au bouillon en brassant sans arrêt. Cuire à feu moyen-doux environ 5 minutes en remuant sans arrêt. Ajouter le beurre, les herbes hachées et le fromage râpé. Bien mélanger et assaisonner au goût.

Verser dans un moule rectangulaire de 32 cm sur 23 cm (13 po sur 9 po) beurré et lisser la surface à l'aide d'une spatule ou étendre sur une plaque tapissée de papier parchemin beurré. Réfrigérer environ 30 minutes ou jusqu'à ce la polenta soit assez ferme pour être démoulée et taillée.

Couper la polenta en 8 portions. Huiler légèrement et griller au barbecue quelques minutes de chaque côté. Déposer une tranche de fromage Cendré sur chaque portion de polenta vers la fin de la cuisson pour le faire ramollir légèrement.

Servir accompagné de tomates et d'ail confits. Arroser d'un filet d'huile aromatisée. Décorer de feuilles de roquette si désiré.