

Polentagratin avec Gorgonzola et ail à la tomate

Quickfacts

Temps actif :	40 minutes
Temps total :	65 minutes
Valeur nutritionnelle :	523 KCAL par personne

Ingrédients pour 4 personnes

4 dl	Lait
4 dl	Bouillon de légumes
150 g	Semoule de maïs / polenta moyenne
400 g	Poireau
1	Oignon moyen
2	Gousses d'ail
2 CS	Huile d'olive
400 g	Tomates en boîte hachées
50 g	Parmesan, râpé
200 g	Gorgonzola douce
un peu de	Sel
un peu de	Poivre

Préparation

- 1) Porter le lait et le bouillon à ébullition dans une casserole. Verser la polenta en pluie et laisser gonfler à couvert pendant 20 minutes en remuant de temps en temps à feu très doux. Retirer ensuite du feu et laisser reposer encore 10 minutes à couvert.
- 2) Pendant que la polenta gonfle, parer le poireau, le laver et le couper en fines rondelles, ainsi qu'éplucher et hacher finement l'oignon et les gousses d'ail.
- 3) Faire chauffer l'huile d'olive dans une autre poêle. Y faire revenir les oignons, l'ail et le saumon pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les tomates en boîte et assaisonner le tout de poivre et de sel. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant environ 10 minutes.
- 4) Préchauffer le four à 200 degrés et beurrer le plat à gratin.
- 5) Ajouter le parmesan à la polenta. Mélanger et assaisonner celle-ci avec du sel et du poivre. Verser environ la moitié de la polenta dans le moule préparé et lisser. Ajouter le poireau à la tomate et couper la moitié du gorgonzola en morceaux et le répartir sur le poireau. Verser le reste de la polenta par-dessus. Couper également le reste du gorgonzola en petits morceaux et le répartir sur la polenta.
- 6) Faire gratiner le polenta gratin dans le four préchauffé sur le deuxième niveau le plus bas pendant environ 25 minutes, puis le servir chaud.