

Spezialitads dal Grischun



TRANCHES DE POLENTA

Un délicieux repas rustique simple et vite fait

Ingrédients

(pour 4 portions)

1 cuiller à thé de sel
250 g de semoule de maïs (grosse)
environ 50 g de beurre
4 Minipic
100 g de fromage râpé

- Les tranches de maïs (Bramata) sont excellentes pour accompagner un ragoût de champignons ou un mets avec une viande relevée. Vous pouvez aussi les manger tout simplement avec une bonne salade, c'est bon!

Préparation

(Preliminaires: environ 1 heure)

- Mettez à cuire 1 l d'eau dans une casserole, ajoutez-y la semoule de maïs en remuant sans cesse et laissez mijoter sur un feu doux pendant environ 30 minutes. Enduisez un moule à cake de beurre et mettez-y la moitié de la bouillie de maïs.
- Posez dessus les Minipic dans le sens de la longueur et recouvrez-les du reste du maïs. Laissez refroidir. Sortez ensuite le cake de maïs du moule et coupez-le en grosses tranches. Faites rôtir les tranches dans le beurre chauffé jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Selon votre convenance, saupoudrez les tranches de fromages râpé