



Brochettes multicolores de Polenta

POUR 60 PERSONNES

- 3 kg de Polenta Express
- 700 g de pesto vert
- 700 g de tapenade noire
- 700 g de crème de poivrons
- Billes de Mozzarella
- Poivrons rouges frais
- Tomates cerises
- Olives vertes et noires
- Basilic frais

Répartir la Polenta Express en trois. Faire bouillir trois fois cinq litres d'eau, verser la Polenta Express en pluie et cuire pendant 5 minutes.

Couper le feu et ajouter les trois garnitures dans les trois Polenta Express cuites, bien remuer.

Coucher les préparations sur 1 à 2 cm d'épaisseur. Laisser refroidir.

Tailler les poivrons rouges en carré. Tailler la Polenta Express en cubes et monter les brochettes en alternant les cubes et les éléments de décoration (billes de Mozzarella, demies tomates cerises...).

Déguster à l'apéritif ou en entrée.

Nos recettes



Quiche Lorraine à la Polenta

- 1 kg de Polenta Express
- 1 kg de lardons
- 15 oeufs entiers
- 1 litre de lait
- 1 litre de crème liquide

Faire bouillir 5 litres d'eau, ajouter la Polenta Express en pluie et cuire pendant 5 minutes.

Répartir la Polenta cuite entre des moules à tarte pour réaliser les fonds. Réserver au frais.

Faire revenir les lardons. Démouler les fonds de tarte à base de Polenta et y répartir les lardons.

Réaliser l'appareil à quiche Lorraine avec les œufs entiers, le lait, la crème et l'assaisonnement.

Remplir les fonds de tarte avec l'appareil à quiche et cuire au four à 180°C pendant 30 minutes environ

(temps de cuisson à adapter selon le format des tartes).

Déguster en entrée ou en plat principal accompagné d'une salade verte.



Fondant Chocolat Gingembre

POUR 12 PERSONNES

- 400 g de chocolat noir pâtisseries
- 400 g de beurre
- 400 g de sucre,
- 8 œufs,
- 200 g de Maisla Tipiak
- 10 g de gingembre

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Faire fondre le chocolat et le beurre dans un saladier au micro-onde. Ajouter le sucre, les œufs, la Maisla Tipiak et le gingembre.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Verser la pâte dans des ramequins beurrés.

Enfourner et laisser cuire environ 15 à 20 mn.

Servir tiède avec une glace vanille noix de pécan ou une crème anglaise au thé vert.

