

cuisson : 15 mn

Pour 4 personnes

50 cl de lait

1 gousse d'ail

100gr de semoule de maïs
moyenne

6cl d'huile d'olive

30 g de mascarpone

60 g de parmesan râpé

fleur de sel

poivre du moulin



1. Fais bouillir le lait et ajoute la gousse d'ail pelée et entière. Verse la semoule de maïs en pluie en tournant avec une spatule. Ajoute l'huile, sale, poivre et laisse cuire 8 mn environ en remuant constamment.

2. Huile un plat à four et verse-y la polenta. Étale-la en une couche de 3 cm d'épaisseur. Tartine de mascarpone et saupoudre de parmesan râpé.

3. Allume le gril du four, dès qu'il est chaud, fait gratiner la polenta. Servir aussitôt.