

Tartines de Polenta, Magret, Cèpes & Manchego

INGRÉDIENTS

Pour 8 tartines rectangulaires

Pour la polenta

200 g de polenta précuite
1 litre d'eau
1 càs de crème fraîche
ciboulette fraîche ciselée
thym séché
sel et poivre

Pour la garniture

400 g de cèpes
2 gousses d'ail écrasées
huile neutre
beurre
ciboulette fraîche ciselée
sel et poivre
12 tranches de magret séché
50 g de Manchego

PRÉPARATION

La polenta : Préparer un plat rectangulaire (type plat pour le four), ou une plaque à rebord. Huiler les parois et réserver.

Dans une casserole à fond épais, faire chauffer l'eau, verser la polenta en pluie et bien remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser sur feu doux 5mn sans cesser de remuer. Ajouter la crème, la ciboulette, le thym, saler et poivrer. Couler la préparation dans le plat ou sur la plaque, filmer au contact et réfrigérer 1h.

Découper des rectangles de polenta. Faire chauffer une poêle-grill. Une fois bien chaude, faire griller les rectangles de polenta sur les deux faces, rapidement. Réserver.

La garniture : Faire revenir les cèpes (brossés et coupés) dans une poêle chaude avec l'huile et le beurre, saler, poivrer. Ajouter les gousses d'ail écrasées, la ciboulette ciselée. Réserver.

Préchauffer le four sur position grill.

Déposer les rectangles de polenta sur une plaque allant au four. Déposer deux tranches de magret séché, les cèpes, quelques copeaux de Manchego. Enfourner quelques minutes, le temps que le fromage soit fondu.

Peut se déguster en apéro ou en plat unique accompagné d'une salade.