Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crostini di polenta au foie gras

Ingrédients

Préparation

Je prépare d'abord la polenta en suivant les recommandations de l'emballage au niveau de la proportion eau/farine.
Si c'est de la polenta classique, la cuisson doit être d'au moins 45 minutes. En revanche la polenta précuite est prête en une dizaine de minutes. Pendant toute la durée de la cuisson, je touille inlassablement pour éviter les grumeaux. J'ajoute une bonne noix de beurre tout en remuant.
Je fais refroidir la polenta pendant deux heures au moins non sans l'avoir bien étalée sur une plaque quand elle est encore chaude. Il est important de bien en 'lisser' la surface.

Je découpe ensuite ma polenta en carrés de 6 cm de côté environ. Je découpe le foie gras en escalopes qui 'tiennent' dans le carré.

Je pose mes carrés de polenta sur une plaque à four et je mets au four une dizaine de minutes, à 220°. Ma polenta va alors légèrement griller.

Ensuite, je sors un instant mes 'crostini' du four, je pose sur chacun une escalope de foie gras et je remets le tout deux minutes au four. Je dresse sur assiette, un tour de moulin à poivre, et une petite cuiller de confiture de figues.

Commentaires

300 g de polenta jaune (ou éventuellement de la polenta 'rapide')

Notes :