

Fondant du boucher à la polenta et au potimarron

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 28 min

Ingrédients :

4 fondants du boucher tomates séchées et origan

250 g de polenta

1 l 1/4 d'eau

50 g de parmesan

1 potimarron

20 cl de crème liquide

50 g de noisettes grillées

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 g de roquette

Sel et poivre

Préparation :

Coupez le potimarron en deux, videz-le puis coupez-le en petits dés.

Dans une poêle avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, faites rôtir les dés de potimarron pendant 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Salez et poivrez.

Mixez les dés de potimarrons rôtis avec la crème liquide jusqu'à obtenir une purée crémeuse. Gardez au chaud.

Dans une casserole, mettez l'eau à chauffer, salez puis versez la polenta en pluie. Mélangez avec une cuillère en bois et laissez cuire 2 à 3 minutes. Ajoutez le parmesan et mélangez.

Versez la polenta dans un plat à gratin et laissez refroidir.

Découpez la polenta en cercle avec un emporte-pièce de 9 cm de diamètre ou avec un bol.

Faites chauffer 3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les cercles de polenta 5 minutes de chaque côté. Gardez au chaud.

Versez 2 cuillères à soupe dans une poêle et faites cuire les fondants du boucher pendant 1 minute 30.

Concassez grossièrement les noisettes grillées.

Dressez les assiettes en commençant par déposer harmonieusement la purée de potimarron, ensuite le cercle de polenta puis pardessus un fondant du boucher. Finalisez par quelques feuilles de roquette et de la noisette concassée.

Ajoutez un petit filet d'huile d'olive, salez et poivrez.

Dégustez.