

# Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 8 mn - Difficulté : Facile



Frites de polenta

## > Préparation

- Verser l'eau dans une casserole et porter à ébullition puis y délayer le cube d'arôme. Verser la polenta en pluie et fouetter jusqu'à épaississement pendant 3 minutes. La pâte doit se détacher des bords (attention aux projections).
- Étaler la polenta dans un plat rectangulaire sur 1 ou 2 cm de hauteur en lissant bien la surface avec une spatule. Laisser refroidir 30 minutes.
- Préchauffer le four th.240°C.
- Couper la polenta en frites.
- Mélanger l'huile avec le paprika et à l'aide d'un pinceau, badigeonner les frites.
- Disposer les frites sur une plaque antiadhésive allant au four ou et enfourner pour 8 minutes. Retourner à mi-cuisson.
- A la sortie du four, saupoudrer les frites de polenta de parmesan.

## Ingrédients

- 50cl d'eau
- 1 cube de bouillon de poule
- 120g de polenta
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 cuil. à café de paprika
- 8 cuil. à café de parmesan râpé