



## **Fromage ROUGETTE au four avec cubes de polenta et légumes**

30 minutes

simple

1 ROUGETTE fromage au four au choix  
125 g de polenta  
400 ml d'eau  
100 ml de lait  
Sel, poivre, muscade  
Légumes de votre choix, par ex. courgettes,  
tomates cerises, poivrons



### **Préparation:**

Profitez en un instant

1. Faire bouillir le lait, l'eau et les épices et ajouter la polenta. Laisser mijoter 25 à 30 minutes à feu doux en remuant constamment.
2. Étalez la masse de polenta sur une plaque à pâtisserie et laissez-la refroidir. Ensuite, coupez en cubes de la taille d'une bouchée.
3. Faites frire brièvement les cubes avec les légumes dans une poêle avec de l'huile d'olive et assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Cuire le fromage au four pendant 10 minutes, couper en croix et replier les coins vers l'extérieur. Cuire ensuite pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que le brunissement désiré.
5. Servir le fromage avec les légumes et la polenta.