



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.