

BOUCHEE A LA SEMOULE DE MAÏS PARMESAN TOMATES SECHEES

- **Type de plat** : Amuse-gueule
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevé



Ingrédients pour 60 mini savarins

Base

- 110 g de semoule fine de maïs (polenta)
- 750 ml de lait
- 1 oeuf
- 120 g de parmesan
- 60 g de beurre fondu
- Noix de muscade fraîchement moulue
- Sel et poivre

Garniture

- 15 demies tomates séchées à l'huile
- 60 belles feuilles de menthe (ou de basilic)

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Préparez la base à la polenta...
3. Portez le lait à ébullition avec le sel et la muscade. Versez la polenta en pluie tout en remuant sans cesse avec énergie pendant environ 10 minutes, le temps qu'elle se détache des parois de la casserole.
4. Ajoutez ensuite l'œuf et la moitié du parmesan.
5. Avant que la polenta ne se refroidisse, remplissez les 2 moules de 30 empreintes du moule "minis savarins" de Demarle. Puis lissez avec le dos d'une cuillère chaude.
6. Répartissez le beurre fondu et le reste du parmesan râpé puis enfournez 15 minutes dans le milieu du four.
7. Montage...
8. Démoulez puis décorez de tomates séchées (préalablement coupées en quatre) et de feuilles de menthe ou de basilic.

