



Riz

Gratin de polenta à la tomate



1h40 **40 min** **1h** **0** **477**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la sauce tomate

500 g **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
3 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Romarin**
15 cl **Vin blanc**
1 c. à café **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le gratin de polenta

400 g **Polenta**
1.5 litre(s) **Eau**
200 g **Mozzarella**
125 g **Parmesan**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce à la tomate

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition, plonger les tomates pendant 2 minutes.
- 2 Les égoutter à l'aide d'une écumoire, les plonger dans un saladier d'eau froide.
- 3 Monder les tomates, les épépiner et les couper en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Eplucher l'ail et l'oignon à l'aide d'un couteau d'office, les émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une casserole. Faire dorer l'ail et l'oignon émincés.
- 6 Ajouter les tomates, le vin blanc, le sucre, le laurier et le romarin.
- 7 Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Laisser la sauce mijoter pendant une vingtaine de minutes sur feu très doux.

Étape 2

Préparation de la polenta

- 1 Pendant que la sauce à la tomate mijote, préparer la polenta.

- 2 Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole avec du sel, verser la polenta en pluie.
- 3 Laisse cuire sur feu doux en remuant fréquemment à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Lorsqu'elle devient épaisse et se détache des parois de la casserole, la verser sur une planche à découper recouverte de papier sulfurisé sur une épaisseur d'1 cm.
- 5 La laisser refroidir.

Étape 3

Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Imbiber d'huile un morceau de papier absorbant, huiler généreusement le plat à gratin.
- 3 Prélever la moitié de la plaque de polenta, la déposer dans le plat à gratin.
- 4 Découper des tranches de mozzarella à l'aide d'un couteau d'office, en déposer la moitié sur la polenta.
- 5 Napper de la moitié de la sauce à la tomate. Recouvrir de la seconde plaque de polenta.
- 6 Recouvrir du reste de sauce tomate puis de mozzarella, saupoudrer de parmesan râpé.
- 7 Enfourner pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la plat soit bien gratiné.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir pendant quelques minutes avant de servir.