

# Gratin de polenta au fromage

Pour 2 personnes



- *1 poignée de tomates séchées sans huile*
- *3 dl d'eau*
- *3 dl de lait*
- *bouillon en poudre ou en cube*
- *sel*
- *125 g de maïs bramata*

Réhydrater les tomates séchées dans un peu d'eau au micro-ondes. Les couper en lanières.

Porter à ébullition l'eau et le lait. Assaisonner avec le bouillon et/ou le sel.

Verser en pluie le maïs.

Baisser le feu au minimum. Ajouter les tomates séchées. Laisser cuire quelques minutes à découvert.

Mélanger. Couvrir et laisser cuire 30 min en remuant de temps en temps.

- *Huile d'olives*

Huiler le plat à gratin.

- *300 g de fromage, par exemple du taleggio, du fromage à raclette, de la mozzarella, ..*

Couper en tranches.

- *2 tomates fraîches*

Couper en petits cubes.

Verser la moitié de la polenta cuite dans le plat à gratin.

Étendre la moitié du fromage et des tomates fraîches.

Verser le reste de la polenta, puis le reste du fromage et des tomates fraîches.

- *Herbes d'Italie*
- *Poivre*

Assaisonner le dessus du gratin.

Cuire au four à chaleur tournante à 200 °C , ou sole-voute à 220 °C, pendant 10 min environ.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)