

POLENTA AUX SAUCISSES

Cours de cuisine du 23 novembre 2016

Ingrédients (pour environ 12 personnes)

24 saucisses
2 l d'eau
1 CS rase de sel
500 g de semoule de maïs moyenne (polenta)
Sauce tomate
Salade assaisonnée

Préparation

1. Chauffer l'eau à frémissement ; ajouter le sel
2. Verser en pluie la polenta dans l'eau frémissante salée ; cuire 30 mn tout en remuant la préparation
3. Après cuisson, verser la moitié de la polenta dans un plat rectangulaire, égaliser la préparation et laisser refroidir
4. Mettre l'autre moitié de la polenta en attente au bain-marie
5. Après refroidissement, découper des rectangles et les frire à la poêle
6. Chauffer la sauce tomate
7. Cuire les saucisses à la poêle
8. Pour le service : verser la polenta chaude dans chaque assiette, mettre la sauce tomate chaude dans une saucière ; ajouter des rectangles de polenta frits et les saucisses
9. Ajouter la salade et la « citronnette » (vinaigrette à base de citron uniquement)

