Galette de polenta

Ingrédients nécessaires

étorki : 100g
eau : 75cl
poivron (demi) : 1
tranche de jambon : 4
huile d'olive : 1cs
cube de bouillon : 2
polenta : 200g
beurre : 10g

Préambule

Connais-tu la polenta ? Il s'agit d'un mélange de semoule et de farine de maïs. Avec elle, tu peux réaliser des galettes ou plein d'autres plats savoureux. Viens découvrir cette recette de galette de polenta.

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe ton four à 220°C. Lave le poivron et découpe-le en petits dés. Découpe également le jambon et le fromage en cubes.

Etape 2

Fais bouillir l'eau avec les cubes de bouillon dans une grande casserole.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Ajoute la polenta et mélange jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse.

Etape 4

Ajoute le jambon, l'étorki, le poivron et l'huile d'olive. Mélange à nouveau.

Etape 5

Beurre un plat à gratin et verse ton mélange dedans.

Etape 6

Fais cuire 15 à 20 minutes à 220°C. Une fois ce temps écoulé, demande à un adulte de sortir le plat du four. C'est prêt, bon appétit !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite