

POLENTA CROUSTILLANTE AU POIVRON ET MOZZARELLA



Pour 6 personnes

Ingrédients :

250 g de polenta

1 poivron

6 mini mozzarella

12 tomates séchées

Pousses d'épinard

**Faire cuire le poivron au four environ 45 minutes dans un sachet en papier.
Puis l'éplucher.**

**Faire bouillir 50 cl d'eau et verser la polenta. Ajouter une cuillère à soupe
d'huile d'olive.**

**Huiler un plat à gratin rectangulaire et verser dedans la polenta. Couper la
polenta en six parts.**

Faire cuire à 200° pendant 20 minutes jusqu'à ce que la polenta soit dorée.

Couper en très petits dés le poivron et les tomates séchées.

Disposer dans chaque assiette, des pousses d'épinard et une part de polenta.

Répartir le mélange poivron tomates séchées et les mini mozzarella.