



# Polenta cèpes et provolone

## Ingédients

- 250 g de polenta précuite
- 100 g de provolone doux coupé en dés
- 80g de cèpes déshydratés
- sel, poivre
- persil frais haché
- huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail

## Préparation

- Plonger les cèpes dans l'eau pour les réhydrater.
- Préparer la polenta et, une fois cuite, retourner la casserole sur le plan de travail et aplatir la polenta en une couche d'un à deux centimètres d'épaisseur. Laisser refroidir.
- Dans une poêle, faire dorer l'ail avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites cuire les cèpes.
- Découper la polenta à l'emporte-pièce et placer sur la plaque du four.
- Passer la polenta au grill afin de la faire toaster légèrement.
- Ensuite, garnir la polenta avec la préparation aux cèpes et des dés de provolone.
- Repasser au four quelques minutes pour que le fromage fonde.