



Antipasti speck et provolone

Ingrédients

- 200 g de polenta précuite
- 40 g de Parmigiano Reggiano râpé
- 100 g de provolone doux Auricchio coupé en cubes
- 60 g de speck
- 40 ml de crème liquide
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre

Préparation

- Préparer la polenta dans un litre d'eau bouillante salée. Bien remuer pour éviter les grumeaux.
- Cuire 10 minutes, puis réserver.
- Huiler 12 moules à muffins avec l'huile d'olive.
- 4 déposer une cuillerée de polenta, l'aplatir avec les doigts mouillés pour en faire un fond à garnir.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes. Puis réserver.
- Dans une casserole à feu doux, faire fondre le parmesan avec la crème, éteindre et réserver.
- Ajouter le provolone, poivrer et remuer.
- Remplir les fonds de polenta avec une cuillerée de fondue au parmesan et de provolone, ajouter une demi-tranche de speck roulée et cuire au four chaud pendant 10 minutes.
- Sortir du four et servir.