

Galette de polenta bardée de bacon grillé à la sauge, crème d'ail et Parmesan

Recette pour 12 tapas

Description

Une belle petite galette, agrémentée de bacon à la saveur de sauge.

Ingrédients

Polenta et bacon

- 250 Gr Polenta fine
- 1 Litre(s) Eau bouillante
- 12 Tranche(s) fine(s) Bacon
- 12 Feuille(s) Saugé
- Sel et poivre

Crème d'ail et Parmesan

- 125 Ml Bouillon de poulet
- 125 Ml Crème 35% à cuisson
- 12 Gousse(s) Ail
- 125 Ml Parmesan râpé
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre Four à 400.00 F°

Polenta et bacon

Chemisez une plaque à cuisson de papier film alimentaire.

Cuisson

Portez à ébullition l'eau, laissez tomber en pluie la polenta dans l'eau, fouettez continuellement.

Une fois que la polenta se décolle facilement de la casserole, versez-la sur la plaque chemisée. Assurez-vous d'une épaisseur idéalement de 1 cm minimum.

Une fois suffisamment ferme, détaillez de joli carré de 5 cm x 5cm.

Bacon

Coupez en deux les belles tranches de bacon, avec une partie, enveloppez le cube de polenta sur un

côté. Déposez une feuille de sauge sur le bacon.

Renouvelez l'opération avec le deuxième morceau de bacon sur l'autre côté de la polenta, de manière à emprisonner la feuille de sauge entre les deux épaisseurs de bacon.

Comme si vous réalisiez un paquet cadeau, (le bacon c'est le ruban la polenta la boîte).

2ième Cuisson

Dans une poêle chaude, saisissez les polenta enveloppées de leur bacon, côté sauge en premier, retournez, placez sur une plaque de four.

Vous allez apercevoir la feuille de sauge par transparence.

Crème d'ail

Portez à ébullition le bouillon et la crème, ajoutez-y les gousses d'ail épluchées. Laissez mijoter de manière à cuire les gousses, une fois bien cuites, passez le tout dans le blender.

Versez la crème dans un bol, ajoutez-y le Parmesan râpé, bien mélanger. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre, faites attention avec le Parmesan qui apporte une teneur en sel.

La consistance doit être comme une pâte à dent idéalement.

Montage

Suivant la grosseur de la galette de polenta versus la vaisselle, coupez-la en deux, idéalement dans sa diagonale.

Déposez à côté la crème d'ail et Parmesan.

Bon appétit!