

Cromesqui de polenta au Gruyère de France et tomates confites



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
6 pers.

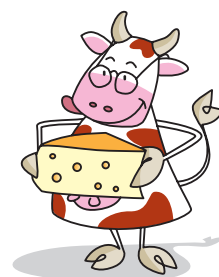
Ingrédients

Pour 6 personnes

- 150 g de polenta pré-cuite
- 1/2 l de lait
- 60 g de tomates confites
- 60 g de Gruyère de France
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chapelure
- Sel et poivre

Préparation

- Faites bouillir le lait. Ajoutez la polenta en pluie et faites cuire pendant 3 min en remuant. Ajoutez les tomates confites en petits morceaux, le Gruyère de France râpé puis le beurre, mélangez bien, assaisonnez. Laissez refroidir. Placez un film alimentaire au contact pour éviter qu'une croûte se forme.
- Quand le mélange est froid, faites des petites boules puis roulez-les dans l'œuf puis la chapelure.
- Faites dorer à la friteuse à 180°C.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance