

Croques jambon et polenta



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Drôles de croques !

Ingrédients

- 200 g de polenta
- 4 tranches de jambon
- 4 tranches de fromage
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pour le temps de cuisson de la polenta, se reporter aux instructions du paquet car entre les polentas à cuisson rapide et les polentas traditionnelles, il y a des différences. Faites cuire 5 minutes à feu doux sans cesser de remuer (salez et poivrez si vous avez une polenta nature, moi j'avais oublié !).
- 2 Dans un plat rectangulaire de 26 x 20 cm, versez la polenta et étalez-la uniformément sur 1 cm d'épaisseur. J'ai utilisé un plateau qui va au four. Réservez au frais 10-15 minutes. Préchauffez le four à 150°C (th.5). Découpez la plaque de polenta en 6 rectangles.
- 3 Posez 3 rectangles de polenta sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Déposez 1/2 tranche de jambon sur chaque rectangle, ajoutez le fromage puis terminez avec un second rectangle de polenta. Mettez au four pour 10 minutes.
- 4 Déposez une noisette de beurre et passez sous le grill du four pour 2 minutes. Servez chaud avec une petite salade verte.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

