

Nourrissantes, déclinées à l'envie, ces mini-pizza sont une base de repas équilibré bon marché.

**CÔTÉ CUISINE**

# Mini pizza de polenta



4 à 6 personnes



Moyen



Préparation: **20 mn**

Cuisson: **5 mn**

## Ingrédients



125 g de polenta



500ml d'eau



200 g de fromage au choix (emmental, bleu, comté, chèvre frais...)



200 g de légumes au choix (champignon, poivron, tomate, courgette...)



1 oignon



3 cuillerées à soupe de concentré de tomates



20g de beurre



Herbes aromatiques au choix (basilic, thym, romarin...)



Sel, poivre

## Préparation

Faire bouillir l'eau avec une pincée de sel dans une casserole puis verser la polenta en pluie en remuant avec une cuiller en bois. Laisser la polenta épaissir sur feu doux pendant plusieurs minutes (selon indications sur le paquet) sans cesser de remuer jusqu'à obtenir la consistance d'une bouillie épaisse.



Étaler la polenta cuite sur une feuille de papier sulfurisé avec l'épaisseur souhaitée (1 à 2 cm). Lisser la préparation avec une spatule puis laisser refroidir.



Découper des parts individuelles à la forme désirée (rectangle, triangle ou ronde à l'aide d'un verre...). Disposer dans un plat beurré.



Préparer la sauce tomate en diluant le concentré dans 3 cuillerées d'eau chaude, ajouter l'herbe choisie, assaisonner en sel et poivre.



Napper les parts de sauce tomate. Ajouter de l'oignon finement émincé et des légumes. Répartir le fromage sur le dessus



Mettre au four à micro-ondes ou traditionnel pour les réchauffer et laisser fondre le fromage.

