

## Polenta farcie en sandwich

Préparation 20 mn

Cuisson 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 paquet de polenta instantanée de 375 g

500 g de tranche d'aubergines frites marinées à l'huile d'olive

250 g de tomates mi-copnfites marinées à l'huile

2 mozzarelles

6 tranches de speck très fines

Parmesan fraîchement râpé

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation de la polenta : Porter 1 l d'eau salée à ébullition, verser la semoule de maïs en pluie en remuant sans cesse et cuire quelques minutes jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé ( je vous conseille de rajouter du poivre et du parmesan pour relever le goût) . Retirer du feu et verser la polenta sur 2 plaques rectangulaires huilées de 30x22 cm environ en l'étalant sur une épaisseur de 1 cm. Lisser la surface et laisser refroidir.

Démouler une des plaques sur une plaque à four. Mettre un peu d'huile et poser dessus les tranches d'aubergines, ajouter une couche de tomates, saler et poivrer, huiler.

Ajouter la mozzarella coupée en lamelles, saler, poivrer et huiler et terminer par les tranches de jambon cru. Poudrer de parmesan, poser le deuxième rectangle de polenta sur le tout et appuyer légèrement, huiler la surface et poudrer de parmesan.

Faire chauffer le grill du four et glisser le plat dessous quelques minutes en surveillant pour faire dorer. Servir chaud découpé en rectangles avec une salade verte.

Quelques conseils : Je n'avais pas de tranches d'aubergines à l'huile, j'ai donc pris des aubergines, j'ai coupé des tranches dans la longueur, les ai huilées et les ai cuites à la poêle.

Pour les tomates fondantes, il n'en restait des Sacla que malheureusement je ne trouve plus, à ne pas confondre avec les tomates séchées, aussi, il suffit de couper des tomates en 2 et de les faire cuire 1 h à 1 h 15 avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre au four à 150 ° pour obtenir des tomates fondantes mais non séchées.