

# Tapas de polenta au rôti de porc et poivronnade

## Ingrédients :



- ✓ 2 packs de Mon Rôti de porc 4 tranches Madrange
- ✓ 1 barquette de poivronnade prête à l'emploi (au rayon traiteur frais)
- ✓ 60 g de polenta onctueuse
- ✓ 300 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 2 c. à soupe de parmesan râpé
- ✓ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✓ Pignons de pin
- ✓ Feta
- ✓ Quelques petites feuilles de basilic
- ✓ Sel et poivre



1



15 min



15 min



4

## Préparation

**Étape 1 :** Portez le lait salé à ébullition avec 1 cuillère à café de pesto et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis versez la polenta onctueuse en pluie. Faites cuire 2 à 3 minutes sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la polenta se détache des parois de la casserole.

Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé et poivrez.

Étalez la polenta dans un plat sur 1 à 1,5 cm d'épaisseur et laissez-la refroidir au réfrigérateur pour qu'elle se fige.



**Étape 2 :** A l'aide d'un emporte-pièce, découpez la polenta en petits cercles.

Faites dorer délicatement les disques de polenta sur chaque face dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, puis réservez-les au frais. Avec le même emporte-pièce, réalisez des cercles de rôti de porc Madrange.

**Étape 3 :** Passez au montage en prenant un cercle de polenta refroidie. Mettez une pointe de poivronnade, puis déposer le cercle de rôti de porc, afin qu'il soit bien fixé à la polenta. Avec une poche à douille ou une petite cuillère, déposer de la poivronnade sur le rôti de porc, puis un cube de feta.

**Étape 4 :** Faites griller les pignons de pin dans une poêle sans huile pendant 1 à 2 min en remuant. Déposer les pignons de pin grillés sur le dessus des tapas, ainsi que quelques petites feuilles de basilic en décoration. Terminer par un tour de moulin à poivre.

## Bonne dégustation !