 **Polenta à la roquette et aux olives**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/12/Polenta-%C3%A0-la-roquette-et-aux-olives-DSCN1339_30927.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**  
**Cuisson de la polenta :**  
**- 125 g de polenta (à cuisson rapide)**  
**- 500 ml d'eau** **- 1 tablette de bouillon de volaille**  
**- 25 g de roquette** **- une noisette de beurre**  
**- 10 olives noires** **- 30 g de parmesan râpé**  
**- sel & poivre du moulin, noix de muscade**  
**Finition :**  
**- Huile d'olive** **- parmesan râpé**

**un petit plat huilé** - **une plaque allant au four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 220°C (Chaleur tournante)**  
  
**Cuisson de la polenta :**  
Dénoyauter les olives et les hacher finement au couteau.  
Hacher la roquette au couteau et la faire "[**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" dans le beurre chaud. Réserver.  
Mettre l'eau et le bouillon de volaille dans une casserole. Verser en pluie la polenta et chauffer en remuant jusqu'à l'ébullition. Faire cuire un instant pour que la polenta  se détache de la casserole. Retirer du feu et incorporer la roquette, les olives et le parmesan.   
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire en sel, poivrer et râper un peu de muscade.  
Verser dans le plat sur une épaisseur de 3 centimètres environ.  
Laisser refroidir pendant plusieurs heures.

**Finition :**  
Couper la polenta en carrés.  
Les déposer sur la plaque et les asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Saupoudrer de parmesan râpé.  
Enfourner pour une dizaine de minutes, le temps que la polenta soit chaude et dorée.