 **Gratin de Polenta**

[](http://storage.canalblog.com/26/89/501700/36060997.jpg)

**Pour 4 à 6 Gourmands**

***Préparation :***

**250 g de polenta - 1 litre d'eau - 3 cubes de bouillon - 150 g de Mascarpone - 50 g de comté râpé - Poivre du moulin - beurre pour le plat -**

***Au Travail :***

* Porter l'eau à ébullition avec les cubes de bouillon.
* Verser la polenta en pluie et laisser cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la polenta ne colle plus sur les bords.
* Hors du feu, ajouter le Mascarpone.
* Goûter et rectifier l'assaisonnement.
* Verser la polenta dans un plat à gratin beurré. Répartir le fromage râpé dessus.
* Mettre à four très chaud jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
* Laisser tiédir un peu pour pouvoir couper les parts plus facilement.