 **Polenta surprise et tomates tièdes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/09/Polenta-surprise-DSCN8961_29137.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**  
**Polenta :**  
**- 125 g de polenta précuite**  
**- 400 ml d'eau**  
**- 1 tablette de bouillon à l'huile et aux herbes**  
**- huile d'olive**  
**- 2 càs de feuilles de basilic ciselées**  
**- 60 g de mozzarella de bufflonne**  
**Tomates :**  
**- 6 tomates**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 càc de moutarde**  
**- 1 càs de vinaigre**   
**- 1 càs de feuilles de basilic ciselées**

**Une plaque à four** [**chemisée**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) **de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 180°C** (Chaleur tournante)  
  
**La polenta :**  
Verser l'eau dans une casserole. En prélever un peu  et y faire fondre la tablette de bouillon. Mélanger avec le reste de l'eau.  
**Verser la polenta** en pluie dans l'eau froide tout en remuant et faire chauffer jusqu'à ébullition.  
**Remuer** sans cesse, jusqu'à ce que la polenta se détache des parois de la casserole. Retirer du feu.  
**Incorporer** deux cuillerées à soupe d'huile, et les herbes ciselées. Poivrer. **Laisser refroidir**.  
**Couper** la mozzarella en petits dés.  
**Façonner** dans le creux de la main des boules de polenta en y enfermant un dé de mozzarella.  
**Les poser** sur la plaque du four et les badigeonner d'huile au pinceau. **Enfourner** pendant 20 minutes.

**Les tomates :**  
**Couper** les tomates en morceaux. **Peler**, dégermer et émincer l'ail. Le faire juste blondir dans un filet d'huile. Ajouter les tomates et les poêler deux minutes en les remuant délicatement.  
Saler & poivrer et les débarrasser dans un saladier.  
**Émulsionner** la moutarde avec le vinaigre, du sel & du poivre, 2 cuil à soupe d'huile et le basilic.  
**Verser** sur les tomates et goûter pour rectifier l'assaisonnement si besoin.  
**Servir les boules de polenta toutes chaudes avec la salade tiède.**