 **Polenta surprise et tomates tièdes**

 **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.**