 **Polenta verte**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/05/Polenta-verte-DSCN3455_23325.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Polenta :  
- 75 g de feuilles d'épinards (surgelés)  
- 1 càs d'huile d'olive  
- 150 ml de vin blanc sec  
- 325 ml d'eau  
- 1 tablette de bouillon de légumes  
- 115 g de polenta "express"  
- 6 brins de persil  
- 6 feuilles de sauge  
- 50 g de Parmesan râpé + un peu pour la finition  
- 1 jaune d'œuf  
- sel & poivre du moulin  
- muscade  
Accompagnement :  
- 1 càs d'huile d'olive  
- 1 gousse d'ail  
- 75 g de champignons de Paris (surgelés)  
- 6 pétales de tomates confites à l'huile**

**- 1 moule à manqué de 20 cm de diamètre - Moule Marguerite pour moi  
- La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four  [Four-grill](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/05/Four-grill-e1439132136707.png)**

**La polenta :**Hacher finement le persil et la sauge.  
Prélever un peu d'eau et y faire fondre la tablette de bouillon. Mélanger au reste de l'eau.  
Faire "fondre" les feuilles d'épinards dans l'huile chaude dans une casserole.  
Ajouter le vin blanc et le bouillon froids. Verser la polenta en pluie.  
Chauffer en mélangeant à la cuillère de bois jusqu'à l'ébullition.  
Laisser cuire, toujours en remuant pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que la semoule se détache des parois.  
Hors du feu, incorporer les herbes hachées, le parmesan râpé et le jaune d'œuf.  
Vérifier l'assaisonnement en sel, poivrer et ajouter une grosse pincée de muscade râpée.  
Étaler la préparation dans le moule en lissant la surface.  
Laisser refroidir jusqu'à ce que la semoule soit ferme.  
Démouler le gâteau sur la plaque et le couper en 8 portions.  
Saupoudrer d'un peu de parmesan.  
Enfourner sous le gril pour laisser dorer.  
**L'accompagnement :**Éplucher, dégermer et hacher l'ail.  
Couper les pétales de tomates en dés.  
Laisser à peine blondir l'ail dans l'huile chaude et ajouter aussitôt les champignons et les dés de tomate.  
Laisser rissoler à feu vif, jusqu'à ce que l'eau de végétation se soit évaporée.  
Disposer 2 parts de polenta dans chaque assiette et rajouter un peu de champignons et de tomates.  
Servir bien chaud.