**Polenta gratinée au jambon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/polenta-gratinee-au-jambon-p1230661-r.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 2** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 1 litre d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 200 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **à cuisson rapide**  
**- 150 g de dés de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)  
**- 120 g de** [**Philadelphia**](https://recettes.de/philadelphia)  
**- 75 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé  
- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

**1 plat à gratin huilé**

Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Les faire dorer dans une cuillerée d'huile et les réserver.  
Émietter la tablette de bouillon dans l'eau et y verser la polenta en pluie.  
Faire chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la préparation se détache des parois de la casserole.  
Incorporer les échalotes et le Philadelphia **(2)** et bien mélanger.  
Ajouter ensuite les dés de jambon **(1)** et le parmesan.  
Mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.  
Verser la préparation dans le plat à gratin.  
Parsemer le comté râpé sur le dessus.  
Asperger de quelques gouttes d'huile.  
Au moment du repas, mettre le plat sous le [](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Position-four-grill.png)pendant une dizaine de minutes.  
Servir chaud avec tout simplement une salade verte, ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.