 **Polenta gratinée**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Avril/Polenta-gratinee/Polenta-gratinee-DSCN4891_24868.jpg)  
**Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 500 ml de lait** **- 125 g de polenta précuite** **- 80 g de crème épaisse**   
**- 60 g de parmesan râpé** **+ un peu pour la finition** **- sel & poivre du moulin**  
**un plat à gratin huilé** **ou empreintes individuelles** - **une plaque tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 200°C** (chaleur tournante)

* Verser la polenta en pluie dans le lait froid. Saler ([**sel aux herbes**](http://www.croquantfondant.com/article-herbes-71092646.html) pour moi).
* Porter sur le feu et amener à ébullition sans cesser de remuer.
* Laisser frémir toujours en remuant pendant 5 minutes. Retirer du feu.
* Ajouter la crème et le parmesan râpé.
* Remuer, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.
* Répartir la préparation dans le plat à gratin ou dans des empreintes individuelles.
* Tasser et lisser la polenta. Laisser refroidir.
* Lorsque la préparation est bien froide, démouler (ou découper des portions dans le plat) sur la plaque.
* Saupoudrer de parmesan râpé.
* Au moment du repas, glisser au four pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la polenta soit chaude et commence à gratiner.
* Servir immédiatement, en accompagnement d'un plat de viande ou pourquoi pas, simplement avec une touche de [**coulis de tomate**](http://www.croquantfondant.com/article-coulis-tomates-cuit-sauce-tomate-71090284.html) et une salade verte.