 **Polenta moelleuse aux olives**


**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Polenta :** **- 250 g de polenta précuite** **- 1 litre de lait** **- 40 g de beurre** **- 80 g de mascarpone**
**- 100 g de parmesan râpé** **- 1 càs d'huile d'olive** **- sel & poivre du moulin**
**Garniture :** **- 15 olives noires** **- 15 olives vertes** **- 100 g d'allumettes de lardons fumés** **- 10 gousses d'ail**
**- 400 ml de bouillon de volaille** **- 1 càs d'huile d'olive** **- 10 g de beurre** **– Romarin** **- Fleur de sel** **- poivre
6 cercles à tarte de 10 cm de diamètre et 2 cm de haut**

**La garniture :**

* Faire blanchir les olives vertes à l'eau bouillante pendant 3 minutes. Les rincer à l'eau froide et égoutter.
* Faire revenir dans huile et beurre lardons et gousses d'ail en chemise pendant 3 minutes à feu doux.
* Ajouter le bouillon de volaille et 2 branchettes de romarin.
* Laisser réduire le bouillon de moitié puis incorporer les olives. Vérifier l'assaisonnement et poivrer.

**La polenta :**

* Mettre dans une casserole le lait et l'huile. Saler
* Jeter la polenta en pluie et porter à ébullition en remuant.
* Faire cuire à feu doux pendant 5 minutes sans cesser de remuer.
* Incorporer le mascarpone, le beurre et le parmesan râpé : la polenta doit être souple et onctueuse.
* Goûter et rectifier l'assaisonnement.

**La présentation :**

* Déposer un cercle sur l'assiette et le remplir de polenta à l'aide d'une cuillère.
* Faire un creux au centre et y déposer la garniture.
* Décorer de brindilles de romarin et parsemer d'une pincée de fleur de sel.