 **croquettes de veau à l'italienne**

 **pour 4 Croquants-Gourmands**

**La sauce :
- 600 g de tomates mûres**
**- 1 oignon**
**- 500 g de** [**champignons**](http://recettes.de/champignons) **de Paris**
**- 100 ml de vin blanc
- 150 ml d'eau
- Huile d'olive
- sel & poivre du moulin
Les croquettes :**
**- 400 g de** [**veau**](http://recettes.de/veau) **haché**
**- 35 g de chapelure**
**- 1 œuf**
**- 30 g de parmesan**
**- 1 càs de persil haché**
**- huile d'olive**
**- sel** **- poivre à l'ail
La polenta :**
**- 100 g de** [**polenta**](http://recettes.de/polenta) **rapide**
**- 200 ml de lait**
**- 200 ml d'eau**
**- 35 g de mascarpone**
**- 30 g de parmesan**
**- sel & poivre du moulin** **- huile d'olive**
**Cercles à pâtisserie de 8 cm de diamètre - La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 210°C** 

**La sauce :**Peler et émincer finement l'oignon.
Nettoyer les champignons et les émincer.
Peler, épépiner et concasser les tomates.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) les dés d'oignons dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter les champignons  et laisser revenir à feu vif, en remuant pendant 5 minutes.
Ajouter les tomates, remuer.
Verser le vin blanc, saler poivrer et laisser cuire pendant 10 minutes.
Retirer 3 cuillerées à soupe de champignons en les égouttant les hacher finement au couteau et les réserver.
Ajouter l'eau à la sauce. Réserver.
**Les croquettes :**
Hacher finement au couteau, les champignons réservés.
Mettre dans un saladier, le veau haché, la chapelure, l'œuf, et le parmesan.
Saler et ajouter du poivre à l'ail. Mélanger.
Incorporer les champignons et le persil.
Mélanger et façonner 8 croquettes.
Faire dorer les croquettes ans un filet d'huile d'olive, 3 minutes sur chaque face.
Porter la sauce à ébullition, ajouter les croquettes de veau, et laisser mijoter pendant 20 minutes.
**La polenta :**
Mettre le lait et l'eau sans une casserole. Saler et poivrer.
Verser la polenta en pluie et faire chauffer sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la polenta épaississe et se détache des parois de la casserole.
Ajouter le mascarpone et le parmesan.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
Répartir la polenta dans des cercles à pâtisserie posés sur la plaque de cuisson.
Tasser, puis retirer le cercle.
Asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.
**Les assiettes :**
Au moment du repas, mettre la polenta dans le four pendant quelques minutes, le temps de la réchauffer.
Déposer 2 disques de polenta surmontés d'une croquette de viande sur chaque assiette chaude, napper de sauce aux champignons.
Parsemer d'un peu de persil haché.
Servir immédiatement.