

**Galettes de polenta aux tomates séchées**

[Une image contenant nourriture, Cuisine, Snack, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/03/galettes-de-polenta-aux-tomates-sechees-p1100408.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**  
**- 1 cube de bouillon de bœuf**  
**- 550 g d'eau**  
**- 120 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **(rapide pour moi)**  
**- 4 pétales de tomates séchées**  
**- 8** [**olives**](https://recettes.de/olive) **noires dénoyautées**  
**- 40 g (20 g +20) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 1 càc d'épices italiennes**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- huile d'olive  
- basilic**

.  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le kub de bouillon dans un peu d'eau prélevé sur les 550 g et le mélanger avec le reste de l'eau.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Égoutter les tomates et les couper en petits dés ainsi que les olives.  
Faire suer les échalotes dans une cuillerée d'huile sans coloration.  
Mouiller avec le bouillon froid, verser la polenta en pluie et faire chauffer sans cesser de mélanger jusqu'à l'ébullition et que la masse soit bien épaisse et se détache des parois de la casserole.  
Hors du feu ajouter les dés de tomates et d'olives, les épices et 40 g de parmesan.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Déposer 8 galettes sur la plaque (je me suis aidée de cercles pour qu'elles soient plus régulières).  
Les saupoudrer du reste de parmesan et retirer les cercles éventuellement.  
Au moment du repas, enfourner pour environ 12 minutes.  
Servir chaud avec une salade ou comme moi avec des [**Haricots verts à l'italienne**](https://croquantfondantgourmand.com/haricots-verts-a-litalienne/)**.**