



*Exquisément Toscan*  
L'automne et les saveurs de la tradition

**CROÛTONS DE POLENTA TERRE ET MER**





## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Condiscoglio Arbi 450 g
- 150 g de cèpes frais
- 250 g de Polenta cuisson rapide
- 1 brin de thym / népitelle
- huile d'olive extra vierge, selon goût
- sel selon goût



Disponible dans les rayons surgelés Coop.



- 1 Préparez la polenta en suivant les instructions figurant sur l'emballage. Une fois cuite, placez la polenta dans un plat rectangulaire transparent sur une hauteur d'environ 2/3 centimètres et laissez refroidir.
- 2 Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Préchauffez une poêle avec un peu d'huile, ajoutez les champignons, les herbes aromatiques et un demi-verre d'eau et faites cuire pendant environ 10 minutes, en prenant soin d'ajouter de l'eau si nécessaire.
- 3 Ajoutez Condiscoglio Arbi encore surgelé dans la poêle et suivez les instructions de cuisson figurant sur le paquet.



- 4 Lorsque la polenta est froide et compacte, coupez-la en ronds ou en carrés comme vous le souhaitez, puis placez-les sur une plaque chaude graissée avec de l'huile et faites-les griller des deux côtés.
- 5 Une fois que les croûtons de polenta seront prêts, arrosez-les avec la sauce terre et mer et servez-les sur une planche rustique, en ajoutant un filet d'huile crue et un saupoudrage d'herbes aromatiques.