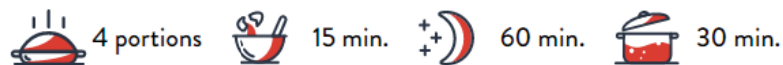




# FRITES DE POLENTA AU PARMESAN



## INGRÉDIENTS POUR LES FRITES

- 250 ml (1 tasse) de Polenta précuite TIPIAK
- 375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 1 noix de beurre
- 60 ml (1/4 tasse) de parmesan râpé
- Huile d'olive, pour badigeonner
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sel fin, et un peu pour saupoudrer
- Poivre du moulin

## POUR LA MAYONNAISE ÉPICÉE

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika fumé
- 2.5 ml (1/2 c. à thé) de sriracha (ou autre sauce piquante), ou plus à goût
- Sel et poivre du moulin

## PRÉPARATION

1. Dans une casserole, porter l'eau et le lait à ébullition. Saler. Ajouter la Polenta précuite TIPIAK en fine pluie et cuire à feu doux-moyen en remuant constamment à l'aide d'une cuillère en bois pendant 3 à 5 min, ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. La polenta doit être épaisse mais encore souple et se détacher des bords de la casserole.
2. Hors du feu, ajouter le beurre et le parmesan râpé. Poivrer et bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
3. Sur une grande plaque rectangulaire recouverte de papier parchemin, étaler le mélange de polenta sur une épaisseur de 1.5 cm (2/3 de po), en le lissant à l'aide d'une spatule légèrement humide. Disposer au réfrigérateur pendant au moins 1h, ou jusqu'à ce que le mélange soit bien refroidi et durci.
4. Préchauffer le four à 230°C (450°F) et disposer la grille au milieu du four.
5. À l'aide d'un couteau bien tranchant, découper la polenta en frites. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les frites d'huile d'olive. Saupoudrer de sel.
6. Cuire au four pendant 20 à 25 min, en retournant les frites à mi-cuisson et en les huilant de l'autre côté, où jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
7. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise épicée. Servir en accompagnement des frites.