



# MINI GÂTEAUX DE POLENTA



## INGRÉDIENTS

90 g TIPIAK Polenta  
150 ml de lait  
150 ml d'eau  
10 g de beurre  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
25 g de fromage Gorgonzola  
1 c. à thé de pesto  
1 œuf  
Noisettes (décortiqués, 1 par mini gâteau)  
Paprika  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 390 °F (200 °C). Portez l'eau et le lait à ébullition à feu moyen dans une grande casserole. Ajouter le beurre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajouter la polenta dans la casserole. Continuer à remuer pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange ait une consistance semblable à de la pâte. Retirer du feu et laisser refroidir, encore assez chaud, mais assez froid pour manipuler. Prendre de petites boules de mélange de polenta refroidie dans les mains et former une boule. Former la boule dans le moule à muffins en appuyant au centre. Placer les moules à muffins préparés sur une plaque de cuisson. Dans un bol, battre le fromage Gorgonzola, l'œuf, et le pesto à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Remplir chaque moule au 3/4 avec le mélange. Garnir chaque moule d'une noisette et d'une pincée de paprika. Cuire 15 minutes jusqu'à ce que le mélange d'œufs soit fixé dans les moules. Retirer du moule à muffins. Servir chaud ou froid.