

POLENTA AUX OLIVES NOIRES et aux tomates séchées

30 amuse-gueule

1 litre	bouillon de poulet	4 tasses
5 ml	sel	1 c. à thé
250 ml	farine de maïs	1 tasse
250 ml	fromage feta, défait en morceaux	1 tasse
150 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	$\frac{2}{3}$ tasse
125 ml	basilic frais haché	$\frac{1}{2}$ tasse
75 ml	olives noires tranchées PASTENE	$\frac{1}{3}$ tasse
150 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE, égouttées et hachées	$\frac{2}{3}$ tasse
75 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	$\frac{1}{3}$ tasse
	farine tout usage	

- Avec de l'huile d'olive, graisser un plat de 15 cm x 25 cm (6 po x 10 po). Réserver.
- Dans une casserole, porter le bouillon de poulet et le sel à ébullition. Ajouter peu à peu la farine de maïs, en remuant sans cesse. Laisser mijoter de 12 à 15 minutes sans cesser de remuer.
- Retirer la préparation du feu, y incorporer les fromages, le basilic, les olives et les tomates séchées. Presser fermement cette pâte dans le plat et réfrigérer pendant 3 heures, ou jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
- Détailler la polenta froide en 16 pointes. Les passer dans la farine et les secouer pour en faire tomber l'excédent. Les faire frire dans l'huile d'olive extra vierge jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes des deux côtés. Laisser égoutter sur des essuie-tout. Servir chaud.

