



## Pizza polenta

---

*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 250 gr de polenta cuisson rapide
- 5CS de pesto
- 3 tomates
- 2 à 3 courgettes
- Fromage de chèvre et/ou mozzarella



1. Faire cuire la polenta le temps indiqué puis la verser sur la plaque à gâteau du four (préalablement chemisée de papier sulfurisé).
2. La laisser refroidir quelques minutes pour la laisser durcir.
3. Badigeonner le fond de polenta avec le pesto, puis garnir avec les rondelles de tomates et courgettes coupées en fines tranches.
4. Garnir avec du fromage de chèvre, de la mozzarella, ou les deux !

Cuisson : 25-30 min. à 200°