

Croque-monsieur de polenta à la mozzarella



Pour aujourd'hui je vous propose une recette salée bien originale, de délicieux croque-monsieur de polenta à la mozzarella. Le pain de mie est ici remplacé par des "tranches" de polenta. Pour cette recette je me suis inspirée d'une recette du blog "[Les naissances culinaires de Mylie](#)". Les "tranches" de polenta sont moelleuses et la mozzarella fondante à l'intérieur est un régal ! J'ai gratiné le tout avec un mélange de gruyère râpé et de lait. C'est vraiment très très bon et pour dire j'ai réconcilié mon père avec la polenta !

Pour 3 croque-monsieur de polenta

Ingrédients:

Pour les "tranches" de polenta:

150g de polenta

780g de lait

Poivre

1 pincée de noix de muscade

1/2c. à café de sel

Pour la garniture et le dessus:

250g de mozzarella

50g de gruyère râpé

30g de lait

Préparation:

Préparez les "tranches" de polenta:

Portez le lait à ébullition avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Hors du feu, ajoutez la polenta en la versant en pluie. Remettez sur feu doux et laissez cuire durant 5min tout en mélangeant.

Versez la polenta sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et étalez-la sur une épaisseur de 1cm à l'aide d'une spatule lisse de façon à obtenir un grand rectangle.

Laissez refroidir puis entreposez au moins 1H au réfrigérateur.

Préparez la garniture et le dessus:

Coupez en tranche dans le sens de la longueur la mozzarella.

Dans un petit bol, mélangez le gruyère râpé avec le lait.

Coupez la polenta en trois dans le sens de la largeur puis en deux dans le sens de la longueur de façon à obtenir six carrés de polenta.

Déposez trois "tranches" de polenta sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Déposez dessus les tranches de mozzarella, refermez avec les trois "tranches" de polenta restantes. Répartissez le mélange de gruyère râpé et de lait sur le dessus des croques.

Enfournez pour 15min environ, jusqu'à ce que les croque-monsieur soient bien dorés sur le dessus.

Servez aussitôt avec une salade.