

Pizza de maïs au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

80 minutes



Ingrédients

100 g de [fromage](#) Parmesan râpé

300 g farine de maïs

1 l 1/4 lait

10 cl huile d'olive

6 oeufs

2 truffes blanches

sel, poivre

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'oeufs. Battez les blancs en neige. Confectionnez une polenta, ajoutez le fromage, réservez-en une poignée. Au terme de cette cuisson, écartez le récipient du feu et incorporez un par un 6 jaunes d'oeufs. Malaxez bien le tout. Ajoutez les blancs en neige. Salez, râpez les truffes. Garnissez la tourtière bien huilée. Poudrez la surface de 20 g de Parmesan. Enfourez 30 minutes à 220°. Servez brûlant.