

# Polenta gratinée à la valaisanne eu Bagnes



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Bagnes](#)

500 g polenta

300 g sauce tomate réduite en purée

100 g jambon cru (4 tranches)

sel, poivre

## Préparation

Préparez la polenta. Etalez-la sur la plaque huilée. Blanchissez le jambon cru une minute pour l'attendrir. Préparez une sauce tomate, réduite en purée épaisse. Détaillez la polenta en petites bouchées carrées, ainsi que les tranches de jambon et de fromage. Recouvrez chaque bouchée de polenta de purée de tomates, de jambon et de fromage. Veillez à ce que l'assaisonnement soit au goût. Enfourez 20 minutes à 240°. Servez chaud.