



4 PERSONNES

# Tarte de polenta

**Préparation : 10 min. // Cuisson : 25 min.**

- **Faites cuire 150 g de polenta, versez-la** immédiatement dans un **moule à tarte graissé** et étalez avant que cela ne refroidisse. Laissez figer la polenta.
- **Coupez 8 tomates cerises** en deux et **choisissez 6 asperges vertes fines** que vous **éplucherez**.
- **Mélangez 250 g de ricotta, 1 œuf, 1 échalote ciselée** et **1 gousse d'ail hachée**. Assaisonnez et versez sur la polenta refroidie.
- **Ajoutez les tomates et asperges.**
- **Cuire environ 20 minutes** dans un four à **180°C**.
- Servez avec de la roquette.