



Polenta Bolognaise

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1200 gr soit 3 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes à 200°

Ingrédients :

- 100 gr de polenta cuisson rapide
- 500 ml d'eau
- 360 gr de Sauce Bolognaise ([voir recette sur le site](#))
- 250 ml de Sauce Béchamel ([voir recette sur le site](#))



Préparation :

1. Faire bouillir l'eau puis ajouter la polenta en pluie, et laisser cuire 10 minutes (voir le paquet)
2. Pendant ce temps, préparer la Bolognaise et la Béchamel
3. Une fois la polenta finie de cuire, y incorporer la Bolognaise puis étaler sur un plat à four
OU BIEN étaler d'abord la polenta sur le plat à four puis ajouter par dessus la Bolognaise
à la manière d'une garniture à pizza
4. Enfourner 15 mn à 200°
5. Couper en portions, mettre dans les assiettes et couvrir en partie de sauce Béchamel