

Galettes de polenta au jus de carotte

Pour 8 galettes

500ml de jus de carotte

100g de polenta

1 oignon

1 gros champignon brun

1 cuil à soupe de romarin

1 crottin de chèvre mi frais (100g)

1 œuf

Préchauffez le four à 210°C.

Epluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Lavez et coupez le champignon en petits morceaux. Faites revenir l'oignon et le champignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le romarin en fin de cuisson et mélangez.

Coupez le fromage de chèvre en petits dès.

Dans une grande casserole portez le jus de carotte à ébullition puis versez la polenta dans le jus de carotte en pluie tout en remuant. Faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la polenta forme une purée épaisse, incorporez l'œuf et mélangez bien. Incorporez le mélange oignon-champignon-romarin et les dès de fromage de chèvre.

Formez les galettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson en vous aidant d'un emporte-pièce.

Enfournez à 210°C pendant 5 minutes