***Frites de polenta***

**Pour 6 personnes**

1l d'eau ou de lait

250g de polenta

Huile d’olive

Poivre, sel, thym

Dans une grande casserole portez l'eau ou le lait à ébullition puis versez la polenta en pluie tout en remuant. Faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la polenta forme une purée épaisse. Salez, poivrez (vous pouvez ajouter du fromage râpé, des herbes, des morceaux de tomates séchées...) et versez la polenta sur une plaque de four de façon à ce qu'elle fasse 0.5 à 1cm d'épaisseur. Couvrez d'un film alimentaire et laissez refroidir avant de réserver au frigo pendant 2 heures.

A la sortie du frigo, préchauffez le four à 180°C, découpez la polenta pour former des frites, badigeonnez-les d'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de four recouverte d'une tapis de cuisson, saupoudrez de thym et enfournez à 200°C pendant 20minutes.