

L'ÉLEGANCE CULINAIRE DEPUIS 1962

Royans®

RESTAURATION COMMERCIALE

Polente, *esprit nachos*

CALCULÉE POUR 12 GALETS

Coût / portion : accessible

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 12 galets de Polente Royans
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café d'épices

1. Préparer les galets de polente

- ▶ Couper en 6 les galets de polente.
- ▶ Enrober les « triangles » d'un mélange d'huile et d'épice (paprika fumé, piment d'Espelette, cumin). Ne pas mélanger les épices entre elles pour varier les goûts.

2. Préparer les galets de polente

- ▶ Les enfourner 10 min à 250°C.

MONTAGE ET FINITION

- ▶ Servir sur une salade.
- ▶ Ou sur une planche apéritive pour tremper dans des sauces (guacamole, sauce salsa, sauce au fromage frais...).