

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...).