

# les recettes d'Alice

## Pizza de polenta gratinée



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



15 minutes



15 minutes



facile

### Ingrédients

250 gr de polenta  
4 c à s d'huile d'olive  
12 filets d'anchois à l'huile  
1 litre de bouillon de volaille  
5 tomates

2 c à c de thym  
3 boules de mozza  
8 olives

### Matériel nécessaire

1 plat à gratin

### Préparation et réalisation

- 1- Dans une cocotte faire chauffer le bouillon et verser la polenta, mélanger et cuire 5 min.
- 2- Monder les tomates et les couper en tranches. Découper les boules de mozza en tranches.
- 3- Huiler un plat à gratin rond et verser la polenta sur 1,5 cm d'épaisseur, étaler et garnir avec les tomates et la mozza en intercalant les tranches. Répartir les anchois et les olives.
- 4- Parsemer la pizza de thym et arroser avec le reste d'huile et enfourner 10 min à 210°.

### Conseils et astuces

Déguster chaud avec une salade où froid en entrée

Alice Délice

