**TARTINE DE POLENTA ET LEGUMES « AIGRE DOUCE »**

**Préparation de la polenta :**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 60g de polenta
* 1 cuillères à soupe d’huile d’olive
* 25cL d’eau
* 1/2 cuillère à café de paprika
* 1/2 cuillère à café curcuma
* sel, poivre

**Réalisation :**

Préparer une plaque recouverte d’une feuille de papier sulfurisé.

Faire bouillir l’eau avec une ½ cuillère à café de sel, les épices. Verser en pluie la polenta et cuire à feu doux tout en remuant pendant 5 min.

Répartir la polenta sur la plaque sur une épaisseur de 0,5 cm. Laisser refroidir environ 30 min.

**Préparation des légumes « aigre-douce »**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

* 3 carottes
* ¼ de céleri rave
* 1/2 citron jaune
* 1 petite échalote
* 1 cuillère à soupe de miel liquide
* 4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
* 1 cuillère à café rase de curry
* 1 cuillère à café rase de cumin
* ½ cuillère à café de quatre-épices
* sel
* poivre

**Réalisation :**

Laver sécher le citron, le presser.

Laver, éplucher et tailler en julienne les carottes et le céleri. Les mettre dans un saladier avec ½ cuillère à café de sel et le jus de citron.

Laver, éplucher et ciseler l’échalote.

Dans une casserole, mettre l’échalote ciselée, le miel, le vinaigre, les épices. Porter à ébullition. Ajouter la julienne de légumes, mélanger, cuire 2 min.

Remettre les légumes dans le saladier. Laisser refroidir.

A servir sur un disque de polenta.

 On peut varier les légumes, selon la saison.