



Frites de polenta

**Pour 4 personnes.
Préparation 10 min**

Ma liste de courses... Chez

Le laitier :

- 1 litre de lait

L'épicier :

- 200 g de polenta
- Sel et poivre
- De 4 cuillères à soupe d'huile

Mon conseil chuchoté à l'oreille : Pour faire refroidir la polenta, versez-la sur une plaque, un moule à cake ou un plat à gratin rectangulaire que vous aurez chemisé (c'est-à-dire vous protégerez le fond et les bords avec du papier cuisson). Ne prenez pas un plat trop grand, ce qui est agréable c'est d'avoir une bonne épaisseur de frites (1 cm par 1 cm).

1. Faites chauffer le lait dans une casserole. Ajoutez la polenta, du sel et du poivre et faites cuire le temps indiqué sur le sachet. Remuez souvent pour que ça n'attache pas.
2. Versez la polenta dans un récipient (voir mon secret chuchoté à l'oreille), lissez la surface et laissez refroidir au frais pour 40 minutes ou 20 minutes au congélateur (cela dépend de l'épaisseur de votre polenta, il faut que ce soit bien froid).
3. Sortez la polenta du froid, enlevez le papier cuisson, découpez des frites.
4. Dans une poêle avec l'huile, faites dorer les frites sur feu modéré sur toutes les faces. Servez bien chaud avec du ketchup par exemple.