

# POLENTE *caramélisée au miel de romarin*



Dessert

Polente

N<sup>o</sup>. portions  
**4**

Préparation  
**30 MIN**

Cuisson  
**10 MIN**



## INGRÉDIENTS

- 4 palets de polenta Saint Jean
- 4 boules de glace vanille
- Fruits frais de saison
- 1 noisette de beurre
- 4 cuillères à soupe de miel de romarin

## RECETTE

Laver et préparer les fruits frais selon le type de fruit.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et y déposer les galettes de polenta. Ajouter le miel et laisser dorer les galettes jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur caramélisée.

Servir la polenta caramélisée accompagnée d'une quenelle de glace à la vanille et de fruits frais.