

POLENTE EMMENTAL DE SAVOIE *et oignons rissolés en burger*

 Plat

Polente

N^o. portions
4

Préparation
10-15MIN

Cuisson
10 MIN



INGRÉDIENTS

- 8 galets de polente Emmental de Savoie & oignons rissolés
- 1/2 Diot (saucisse savoyarde)
- 1/2 oignon frais rouge ou blanc
- Moutarde
- 1 tomate
- Quelques cornichons
- Salade (type Iceberg ou Laitue romaine)

Portion : par personne, prévoir un burger pour une entrée, 2 pour un plat (doublez les doses)

RECETTE

Coupez en fines lamelles l'oignon, en tranches les tomates et les cornichons, lavez la salade.

Coupez la saucisse en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur et poêlez-la avec les galets de polente 5 minutes sur chaque face (vous pouvez faire ces cuissons à la plancha ou au barbecue)

Sur 4 galets de polente, déposez les cornichons, puis les tomates, les tranches de Diot tartinées de moutarde, les lamelles d'oignon, terminez par une feuille de salade et recouvrez d'un autre galet de polente.

Dégustez aussitôt avec une salade verte !

Astuce : pour tenir l'ensemble vous pouvez le piquer avec une petite brochette en son milieu

Si vous n'avez pas de Diot sous la main ni de voyage en Savoie de prévu prochainement, vous pouvez le substituer par une charcuterie de votre région d'un diamètre équivalent aux polentes : Rillons coupés en tranches pour les Tourangeaux, Saucisson à cuire pour les Lyonnais, Saucisse de Morteau pour les Fracs-comtois, Andouille de Guémené pour les Bretons, de Vire pour les Normands... Exprimez votre terroir !