POLENTE *caramélisée au miel de romarin*

Dessert | Polente

Nb. portions: 4

Préparation: 30 MIN

Cuisson: 10 MIN



INGRÉDIENTS

- **4 palets de polente Saint Jean**
- 4 boules de glace vanille
- Fruits frais de saison
- 1 noisette de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel de romarin

RECETTE

Préparation

- Laver et préparer les fruits frais selon le type de fruit.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre et y déposer les galettes de polente. Ajouter le miel et laisser dorer les galettes jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur caramélisée.
- Servir la polente caramélisée accompagnée d'une quenelle de glace à la vanille et de fruits frais.