

Galette de maïs

Pour 8 personnes

- 180 g semoule de maïs (polenta)
- 250 g crème liquide
- 100 g emmental râpé
- 2 oeufs
- 1 petite boîte de maïs égoutté
- sel/poivre
- au choix : ½ poivron ou 3 tomates séchées ou 10 olives ou ciboulette, herbes de provence... (en petits morceaux)



- > Préchauffer le four à 180°C
- > Battre les œufs et la crème liquide
- > Ajouter tous les ingrédients et mélanger
- > Ajouter 100ml d'eau (ou plus, le mélange ne doit pas être trop épais, mais plutôt un peu coulant)
- > Verser dans un moule à tarte et enfourner pour 45 minutes.

Bon appétit !

Les Casseroles du Jardin