

PIZZA POLENTA EPINARD

150 g de polenta
600 g de lait d'amande ou de riz
Huile d'olive
1/2 poireau cuit
1 brin de thym
4 à 5 belles poignées d'épinards
1 boule de mozzarella
Thym, laurier
2 gousses d'ail
Sel et poivre

Dans une casserole, faites frémir le lait avec du thym, du laurier et une gousse d'ail. Sortez du feu, couvrez, laissez infuser quelques minutes. Pendant ce temps : faites cuire les épinards bien lavés quelques minutes dans une casserole à couvert et hachez la gousse d'ail restante. Eliminez les aromates du lait. Versez la polenta en pluie dans le lait, salez, poivrez et faite cuire à feu doux. Vous devez obtenir une belle pâte jaune et souple. Ajoutez le poireau cuit, mélangez. Tant que cette masse est brûlante, étalez-la sur la plaque du four légèrement huilée. Répartissez les épinards cuits et égouttés sur la polenta, déposez par-dessus des tranches de mozzarella, parsemez de thym, d'ail haché, salez, poivrez, arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive. Enfournez à 180°C pour 15/20 minutes, juste le temps que le fromage fonde et nourrisse les épinards. Remplacez les épinards au gré de la saison, en été, faites-leur un matelas de tomates compotées au basilic.

La recette peut aussi être enrichie avec les habituels compagnons des pizzas : jambon, fromages, légumes divers... !

