

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.