



Crostini de polenta avec champignons, oignons caramélisés et Salsiccia al Peperoncino Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 600 farine pour polenta instantanée
- 400 champignons mélangés (peuplier, bolets, champignons de Paris ...)
- 400 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 oignon
- 4EL sucre brun
- 120 beurre
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Graisser une plaque de cuisson d'environ 20/22 x 30/35 cm. Préparer la polenta en suivant les instructions sur l'emballage (environ un litre d'eau pour 250 g de farine et une cuillère rase de sel) et la verser sur la plaque.
2. Niveler la surface avec une spatule et laisser refroidir au réfrigérateur.
3. Éplucher l'oignon et couper en tranches d'un demi-centimètre.
4. Dans une poêle antiadhésive, faire fondre le beurre avec une cuillère de sucre brun.
5. Ajouter l'oignon et le faire cuire pendant 3-4 minutes jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. Garder à part.
6. Nettoyer les champignons, laver rapidement et couper en tranches ou en morceaux.
7. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire dorer les champignons pendant 3-4 minutes à feu vif jusqu'à ce qu'ils aient libéré toute l'eau et commencent à brunir.
8. Saler, poivrer et les garder à part.
9. Sorter la saucisse au piment tessinois de son boyau et la couper en morceaux.
10. Dans une troisième poêle, faire chauffer un filet d'huile avec un brin de romarin et faire dorer la saucisse à

feu vif pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'elle prenne couleur.

11. Ajouter les champignons et faire cuire tous ensemble pendant 1 minute pour leur donner du goût.
12. Préchauffer le four à 180°.
13. Chauffer bien une poêle à griller en fonte, couper la polenta en carrés d'environ 5 cm et, lorsque la poêle à griller est chaude, les faire griller des deux côtés
14. Dès qu'ils sont prêts, les aligner un à un dans une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les décorer d'oignons, de champignons et de saucisse tessinoise au piment.
15. Faire cuire les crostini pendant 10 minutes et les servir chauds.