



Crostini de polenta, Salsiccia avec Poivre Valle Maggia et fondue de fromage

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 600g polenta du Tessin
- 400g Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 320g Gruyère DOP et de Vacherin fribourgeois DOP
- 600ml latte
- 4cun fécule de pommes de terre
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Faire chauffer un gril à bifteck en fonte et, lorsqu'il est brûlant, baisser légèrement le feu.
2. Faire griller les tranches de polenta de chaque côté.
3. Pendant que la polenta grille, retirer le boyau de la Saucisse à rôtir avec Poivre Valle Maggia et l'émietter.
4. Faire chauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et y faire revenir la saucisse pendant 5-6 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
5. Couper le Gruyère et le Vacherin fribourgeois en petits morceaux.
6. Faire fondre la fécule dans 4 cuillères de lait ; réchauffer le lait qui reste dans une casserole avec une pincée de sel et du poivre moulu ; ajouter le Gruyère et faire cuire en mélangeant jusqu'à que le fromage soit fondu et que la sauce s'épaississe.
7. Couper la polenta en bâtonnets, la garnir avec la saucisse à rôtir et la servir avec la fondue.