

## RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Roumanie

**Nom de la Recette :**

**Pour :**

**Temps de préparation :**

Bulz

2 personnes

45 minutes



### Ingrédients :

- 2 petits saucisses grillées
- Du bacon
- Un verre de semoule de maïs
- 4 cuillères à soupe de fromage cottage
- 5 verres d'eau
- 2 œufs

### Préparation:

- 1) Tranchez les saucisses et découpez le bacon en petit morceaux.
- 2) Mettez un peu d'huile dans une poêle à frire, faites cuire le bacon et les saucisses à feu moyen pendant environ 10 minutes.
- 3) Dans une grande casserole, faites bouillir l'eau.
- 4) Ajoutez la semoule petit à petit, en remuant bien.
- 5) Continuez à remuer pour garder la polenta molle.
- 6) Dans une autre casserole, versez quelques gouttes d'huile et étalez la moitié de la polenta avec une grande cuillère.
- 7) Ajoutez la viande au-dessus puis couvrez-les avec le fromage.
- 8) Versez le reste de la polenta, de façon à couvrir le tout. Laissez reposer pendant quelques minutes.
- 9) Faites cuire au four pendant 20 minutes à 180°C.
- 10) Sortez-le du four, recouvrez-le avec des œufs sur le plat, et c'est prêt !