

Cornet bariolé

Préparation: env. 1 h
Réfrigération: une nuit

Pour 5 enfants et 1 adulte.
Entre parenthèses:
pour 10 enfants et 2 adultes.

Ustensiles

plaque à pâtisserie, papier sulfurisé,
6 (12) cornets en papier, bol pour la
sauce

Ingrédients

Frites de polenta:
5 dl (1 l) de lait
3 dl (6 dl) de bouillon de légumes
275 g (550 g) de semoule de maïs fine
2 (4) œufs
sel, poivre, noix de muscade
un peu de farine
beurre ou crème à rôtir

Ketchup:

½ (1) oignon émincé
1 cs (2 cs) de beurre
1 cc (2 cc) de paprika
3 cs (6 cs) de concentré de tomates
2 (4) tomates coupées en dés
1 cc (2 cc) de vinaigre
sel, poivre
1 cc (2 cc) de miel
1 cc (2 cc) de feuilles de thym

Légumes:

500 g (1 kg) de légumes mélangés,
p. ex. colrave et carottes, coupés
en bâtonnets
100 g (200 g) de fromage, p. ex.
Mutschli, coupé en bâtonnets



Préparation

1. Frites de polenta: porter le lait et le bouillon à ébullition, verser la semoule en pluie et cuire env. 5 min en remuant fréquemment jusqu'à obtention d'une bouillie épaisse. Retirer la casserole du feu et laisser un peu refroidir. Incorporer les œufs, assaisonner. Étaler la semoule sur du papier sulfurisé en un rectangle d'env. 1,5 cm d'épaisseur et de 18 × 30 cm (ou 2 rectangles de 18 × 15 cm). Couvrir et laisser durcir au réfrigérateur.
2. Ketchup: faire revenir l'oignon dans le beurre. Ajouter le paprika et le concentré de tomates, étuver. Ajouter les tomates et laisser mijoter 10–15 min sans couvrir, en remuant fréquemment. Verser le vinaigre, saler, poivrer. Ajouter le miel et le thym, réduire le tout en fine purée et laisser refroidir.
3. Légumes: les utiliser crus ou les cuire al dente à la vapeur, laisser un peu refroidir.
4. Découper des frites de polenta (bâtonnets d'env. 1,5 cm d'épaisseur), saupoudrer d'un peu de farine et saisir par portions de tous les côtés dans le beurre à rôtir chaud.
5. Mettre les frites de polenta et les bâtonnets de légumes et de fromage dans les cornets, servir avec le ketchup.



Conseil

Selon les goûts, étaler les bâtonnets de polenta sur la plaque chemisée de papier sulfurisé, badigeonner de crème à rôtir ou d'huile de colza et cuire 15–20 min dans le four préchauffé à 200 °C pour qu'elles soient bien croustillantes.