Recette

Qu'est-ce qu'on MiAM ?

Polenta

Personnes

10

Quoi ?

1 litre de lait
ou couper avec 0,5 l de bouillon
300 gr de semoule fine de maïs
2 échalotes
2 gousses d'ail
5 c.à.s. d'huile ou 50 gr de beurre

Options :
125 gr de crème ou fromage blanc
250 gr de fromage râpé

Comment ?

1. Faites revenir les échalotes puis l'ail dans l'huile ou le beurre, sans coloration
2. Verser le lait (+ bouillon), salez et portez à ébullition
3. Hors du feu, plongez la polenta d'un coup et remuez à la spatule
4. Cuire environ 5 minutes à petit feu en remuant sans cesse. Cela va finir par se détacher de la casserole
5. Assouplir avec la crème et le fromage (optionnel)
6. Moulez très vite dans des ramequins individuels ou grand plat *(portions à découper par la suite). Celui-ci doit être mouillé à l'eau froide pour permettre un démoulage facile*
7. Réservez environ 1 heure au frais
8. Comment servir ? Froid ou chauffée au micro-onde – Snackée à la poêle dans du beurre ou de l'huile pour croûter les bords et obtenir un crémeux à cœur dont les arômes ressortent par la remise en chauffe.

Tablées de Quartier ! – Le Havre –

La Dantine