POLENTA AUX CÈPES

Plats et accompagnements



6 personnes | 5 min | 1,1 € / PERS | Très facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer 1,2 litre d'eau
2. Verser progressivement la polenta en remuant avec une cuillère en bois
3. Laisser cuire quelques minutes à feu moyen, en baissant si la polenta commence à bouilloner
4. Saler
5. Retirer du feu, raouter le beurre et le parmesan et bien mélanger
6. Si votre polenta est refroidie et que vous voulez la réchauffer, rajouter de l'eau bouillante ou encore mieux du lait, et bien mélanger. Votre polenta peut alors être servie.

INGRÉDIENTS

- Sel : 1 cuillère à café
- 70g de Beurre
- 50g de Parmesan râpé
- 1 sachet de Polenta aux cèpes **(Réf : 380)**