



Polenta crémeuse au parmesan

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

250 g de polenta (semoule de maïs)

500 ml de bouillon

500 ml de lait

1 gousse d'ail

80 g de beurre

75 g de parmesan râpé

1 feuille de laurier

1 pincée de noix de muscade

Sel, poivre

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le lait avec la gousse d'ail coupée en 2, le laurier, la muscade, le sel et le poivre.

Baisser à feu doux, retirer la gousse d'ail et verser la semoule de maïs en pluie fine sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement.

Cuire entre 5 min en brassant régulièrement à l'aide d'une cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une texture souple.

Retirer du feu, ajoutez le beurre et le parmesan, assaisonner et bien mélanger. Servir aussitôt parce que la polenta ça n'attend pas !

Astuce : Si vous attendez trop avant de servir la polenta, elle va figer. Pour la rattraper, allongez-la avec un peu de lait chaud, et brassez énergiquement.