



Polenta crémeuse, ratatouille et oeuf mollet

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 5 à 7 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de polenta
- 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
- Ratatouille
- 4 oeufs mollets

Dans une casserole, faire réchauffer votre ratatouille.

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, retirez la gousse d'ail et versez 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.

En parallèle, faire cuire vos oeufs mollets.

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.