



ON MANGE QUOI CE SOIR ?

Polenta

3-4 personnes

Super facile

PRÉPARATION - 5 min

CUISSON - 3 à 8 min

INGRÉDIENTS

30 cl d'eau

30 cl de lait

1/2 cube de bouillon
volaille (maison)

125 g de polenta*

30 g de beurre

1 cs de crème fraîche

1 filet d'huile d'olive*

sel / poivre*

curcuma* - curry*

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait et le cube de bouillon. Ajoutez le sel, le poivre et les épices (curcuma - curry).

Ajoutez la polenta en pluie et mélangez (à la cuillère en bois) 2-3 min à feu doux jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole.

Sortez du feu et ajoutez le beurre et la crème fraîche, puis mélangez bien.

Servez immédiatement avec un filet d'huile d'olive, ou étalez la polenta dans un plat et laissez refroidir. Vous pourrez ainsi découper la polenta en cubes, bâtonnets, galettes...

Bon appetit

*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe