Polenta crémeuse aux champignons et au parmesan

Une polenta onctueuse sans grumeaux, garnie de champignons poêlés et de parmesan. Un plat végétarien simple et élégant.

4 personnes	10 min préparation	25 min cuisson	35 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de polenta précuite
- 700 ml de bouillon de légumes
- 200 ml de lait
- 300 g de champignons de Paris
- 20 g de beurre
- 60 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Hacher l'ail dans le bol.
   4 sec / vitesse 6
2. Ajouter le beurre et les champignons émincés, puis faire revenir.
   6 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Réserver les champignons et rincer le bol.
4. Verser bouillon, lait et sel, puis ajouter la polenta en pluie par le couvercle.
   10 min / 100°C / vitesse 3 / sens inverse
5. Ajouter le parmesan et mélanger.
   20 sec / vitesse 3
6. Servir la polenta garnie de champignons.

Le conseil de Tiha
Verse la polenta lentement en filet pour éviter les grumeaux.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, la polenta refroidie se découpe et se poêle.