

La polenta crémeuse

Ingrédients :

3 tasses de polenta

11 tasses d'eau

2 cubes de bouillon de volaille

20cl de crème fraîche

25g de beurre

80g de parmesan en copeaux

Sel et poivre du moulin

Préparation :

Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition l'eau et les cubes de volaille avec une cuillère à soupe de sel.

Sur le feu moyen, verser la semoule tout en fouettant jusqu'à épaississement.

Réduire à feu doux et à l'aide d'une cuillère en bois, cuire pendant environ 8 minutes en brassant régulièrement, jusqu'à texture souple.

Ajouter le beurre, la crème et le parmesan, assaisonner et bien mélanger.

Verser votre préparation dans les moule en silicone.

Réchauffer au dernier moment dans le four et démouler.