

POLENTA CRÉMEUSE



Pour 5 personnes

Polenta 200 gr fine semoule de maïs (tipiak)

Eau 70 cl Lait 30 cl

Mascarpone 125g

Fromage râpé ou parmesan 75 gr

Sel / Poivre

Feuille(s) de basilic ou persil pour la déco

- 1 - Faire bouillir l'eau et le lait dans une casserole.**
- 2 – Hors du feu, Ajouter la polenta et mélanger**
- 3- Cuire à feu doux 2 min tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elle se décolle de la casserole.**
- 4 - Retirer du feu , ajouter la crème, le fromage râpé, du sel et du poivre.**
- 4 - Remettre sur le feu pendant 2 minutes, en mélangeant bien.**
- 5 - Servir bien chaud dans un plat creux, ajouter feuille de basilic, persil, tomate cerise, pour la décoration.**