

Polenta au lard et aux marrons

Ingrédients

4 portions

4 ramequins de 5 dl chacun
beurre pour les ramequins

Polenta:

1 l de bouillon de légumes
2 dl de lait
250 g de semoule de maïs à gros grains (Bramata)
un peu de noix de muscade
poivre du moulin

Garniture:

100 g de marrons surgelés, décongelés, hachés
50 g de lard cru coupé en lanières
quelques brins de romarin haché
½ oignon rouge coupé en rondelles
1 dl de crème
4 – 5 cs de Gruyère AOP râpé
romarin pour décorer



Préparation

Préparation: 30min

Cuisson: 20min

Temps total: 50min

1. Polenta: porter à ébullition le bouillon et le lait. Verser la semoule en pluie en remuant. Mijoter 15–20 min en remuant souvent, ajouter la muscade, poivrer. Répartir dans les ramequins beurrés.
2. Garniture: agrémenter la polenta de marrons, de lard, de romarin et de rondelles d'oignon. Verser un filet de crème et parsemer de Gruyère. Cuire 15–20 min au milieu du four préchauffé à 200° C et décorer.

Remplacer les ramequins par un grand plat à gratin et cuire 30–35 min.

Par portion: Énergie: 2081kJ / 497kcal, lipides: 21g, glucides: 63g, protéines: 15g