



Polenta avec champignons au balsamique



sans gluten



végétarien

30 min

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

- 1,5 l** de lait coupé d'eau (moitié lait, moitié eau)
- 300 g** de polenta fine
- 70 g** de parmesan râpé
- 2 cs** de beurre
- sel
- poivre tricolore
- 1** oignon rouge
- 500 g** de champignons de Paris
- 4 cs** d'huile d'olive
- 1 dl** de vinaigre balsamique invecchiato
- 1 bouquet** de persil

À vos tabliers!

Préparation: env. 30 minutes

1

Amener le lait coupé d'eau à ébullition puis y verser la polenta d'un seul coup. Faire cuire à petit feu en remuant jusqu'à consistance crémeuse. Retirer la casserole du feu puis incorporer le fromage et le beurre. Relever de sel et de poivre puis couvrir et réserver au chaud.

2

Hacher l'oignon. Couper les champignons en lamelles et les saisir dans l'huile. Ajouter l'oignon et faire revenir env. 2 min. Assaisonner de sel et de poivre. Mouiller avec le vinaigre. Hacher grossièrement le persil. Dresser la polenta avec les champignons au balsamique et parsemer le tout de persil.

Recettes: Philipp Wagner

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/polenta-avec-champignons-au-balsamique>