

Polenta avec champignons au balsamique

🕏 sans gluten 🍠 végétarien

Ingrédients

Plat principal Pour 4 personnes

> 1,5 I de lait coupé d'eau (moitié lait, moitié eau)

300 g de polenta fine

70 g de parmesan râpé

2 cs de beurre

se

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

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-aubalsamique

Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre utilisation de cookies et de technologies similaires. En savoir plus (https://www.migros.ch/fr/protection-des-donnees.html)

