

Polenta grillée aux champignons

Recette de belle maman Christin qui est savoyarde. Ce n'est pas l'Italie, mais presque !!

Pour 6 personnes :

200 gr de polenta à cuire, grain moyen (surtout pas de précuite),

- 1/2 litre de lait,
- 1/2 litre de bouillon (Kub ou si vous avez : pot au feu, poule au pot),
- huile d'olive,
- 1 échalote,
- sel, poivre,
- herbes : sauge, persil, basilic, cerfeuil.....

500 gr de champignons

Faire revenir l'échalote dans l'huile, ajouter la polenta et la faire dorer 10' (dorée mais surtout pas brûlée!).

Ajouter le bouillon chaud et quand il est tout absorbé, ajouter le lait chaud.

Laisser cuire 20 à 30' sans cesser de remuer. Ajouter un peu d'eau si elle a trop épaissie.

L'étaler sur une plaque en une couche de 2 à 3 centimètres, la laisser refroidir.

L'idéal est de la préparer la veille, car pour bien se découper elle doit être complètement refroidie.

Couper la polenta en rond, en carré, en triangle.... comme vous aimez !

Badigeonner chaque morceau avec un peu d'huile et faire colorer à la poêle 3' de chaque côté.

Ajouter par dessus l'herbe de votre choix hachée.

Pendant ce temps faire revenir les champignons émincés dans du beurre ou de l'huile et les servir en accompagnements des morceaux de polenta.

Variante à cette recette familiale traditionnelle (idée de M. Danièle Badin)

Quand les champignons ont rendu presque toute leur eau, les mixer avec 1/2 litre de crème liquide = on obtient une « duxelle de champignons » qui fera un nappage parfait sur la polenta.