

Polenta crémeuse aux champignons

Préparation : 15 min	Cuisson : 20 min
----------------------	------------------

Pour 2 assiettes, il vous faudra :

- 100 g de polenta
- 300 g de bouillon (eau bouillante + 1 cube)
- 200 g de lait
- 75 g de comté râpé + un peu en copeaux
- 3 càs de crème épaisse
- 400 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- sel, poivre, muscade, huile d'olive



Préparer les champignons : Les nettoyer et les couper en lamelles puis en morceaux s'ils sont gros. Peler et émincer les échalotes.

Faire revenir les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Lorsqu'elles sont tendres, les réserver dans un bol, ajouter un peu d'huile dans la sauteuse et faire revenir les champignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter les échalotes, mélanger, saler et poivrer.

Faire chauffer dans une sauteuse le lait et le bouillon. Lorsque le liquide frémit, ajouter la polenta en pluie et sur feu doux, mélanger au fouet jusqu'à épaississement (environ 10 minutes). Ajouter la crème, un peu de muscade, un peu de sel, et le comté râpé.

Réchauffer les champignons.

Verser la polenta dans les assiettes, déposer les champignons dessus, quelques copeaux de parmesan et servir aussitôt.