Polenta crémeuse à la truffe

Rapide et Miam / plat

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$$	10min	10min

#RecetteDeNoël

Adieu! Aujourd'hui on se lance dans une recette d'accompagnement festif pour ne rien laisser au hasard! Je te propose donc une polenta crémeuse au parmesan et à la truffe! Ce plat est aussi facile que rapide à réaliser, il fera sans aucun doute l'unanimité autour de la table, alors n'hésite pas!

Liste des ingrédients

50 cl. de bouillon de volaille

30 cl. de lait

130 g. de polenta

30 g. de beurre

1 cs. d'huile à la truffe

1 cs. de brisure de truffes

30 g. de parmesan râpé

1 cs. de crème fraiche

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Porte le bouillon et le lait à frémissement dans une casserole.



2

Ajoute la polenta en pluie et mélange délicatement en la faisant gonfler environ 5 minutes.



3

Sors du feu, ajoute les autres ingrédients, assaisonne et mélange bien. Réchauffe quelques instants sur le feu.



4

Sers sans attendre avec un peu plus de parmesan fraichement râpé et un tour de moulin de poivre! Bonnes fêtes!

