

# *La Polenta au Fromage d'Aurélien*

*Pour 4 à 6 personnes:*

- Polenta 250g
  - Beurre 100g
  - Crème fraîche 20cl
  - Fromage râpé ou autres fromages 250g
    - Eau ou bouillon de légumes 1l
- 1) Faire chauffer eau + beurre + crème
  - 2) Une fois la préparation chaude, mettre le fromage râpé dedans ainsi que la polenta
  - 3) Cuire à feu doux tout en remuant jusqu'à cuisson voulue de la polenta
  - 4) Une fois cuite, débarrasser dans un plat fin puis ajouter du fromage râpé sur le dessus et laisser reposer 20 min
  - 5) Couper, réchauffer puis servir

Bon appétit.

