

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.

