

POLENTA À LA TRUFFE

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



4 personnes



5 min



2,00 € / PERS



Facile

PRÉPARATION

Une recette très rapide et savoureuse

1. Faire chauffer 1,2 litre d'eau
2. Verser progressivement la polenta en remuant avec une cuillère en bois. ou avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux
3. Laisser cuire quelques minutes à feu moyen, en baissant si la polenta commence à bouilloner. Si le feu est trop fort, attention aux projections
4. Saler
5. Retirer du feu, rajouter le beurre et le parmesan et bien mélanger

Si votre polenta est refroidie et que vous voulez la réchauffer, rajouter de l'eau bouillante ou encore mieux du lait, et bien mélanger. Votre polenta peut alors être servie.

Il en reste

Il vous en reste, bien l'étaler sur une planche en bois et l'aplatir. Garder une épaisseur d'1/2 centimètre. Vous pourrez la servir à l'apéritif en la faisant réchauffer à la poêle avec un peu d'huile ou au four. Vous pouvez aussi préparer ces délicieux carrés de polenta fondants à la truffe. Exquis.

Toute la saveur d'un bon maïs

Le maïs de notre agriculteur est de très bonne qualité. Cela fait une belle différence dans l'assiette pour ce plat très traditionnel dans le Piémont. La polenta est souvent mal connue en France. Goutez, vous ne serez pas déçus et deviendrez sans doute des habitués de ce plat aux origines très lointaines. Les soldats romains portaient avec un sac de polenta. A l'époque c'était souvent une polenta d'épeautre, mais depuis bien longtemps le maïs s'est imposé.

La truffe une tradition du Piémont

La truffe est une des stars de la cuisine Piémontaise. Nous vous proposons de nombreuses recettes mettant la truffe à l'honneur.

INGRÉDIENTS

- 1 sachet Polenta à la truffe
(Réf : 381)

- 2 CàD Sel à la truffe noire
(Réf : 255)

- 60 g Beurre
30 g Parmesan râpé