



**Fiche gastronomie : Diots à la Polenta**

Pour 4 personnes :

■ **Ingrédients** :

- 8 diots ( saucisses de porc, spécialité de la Maurienne).
- 250 g de Polenta (semoule de maïs moyenne).
- 2 oignons.
- Vin blanc de Savoie Apremont.

■ Faire cuire la Polenta dans 4 fois son volume d'eau bouillante salée, tournez régulièrement avec une cuillère de bois.

■ A la fin de la cuisson, laissez gonfler pendant une dizaine de minutes

■ Pendant la cuisson de la Polenta, piquez les diots et les faire cuire à l'eau bouillante.

■ Pelez et couper en fines tranches les oignons, les faire blondir à la poêle, saupoudrez d'un peu de farine pour bien les lier

■ Ajoutez les diots bien égouttés, recouvrez de vin blanc de Savoie et laissez mijoter à couvert 20 minutes. Poivrez si nécessaire.

■ Accompagnez d'un Apremont ou d'une Mondeuse.