



## **Fiche gastronomie :**      **Polenta**

Pour 4 personnes :

### ■ **Ingrédients** :

- 12 cuillerées à soupe de semoule gros grain.
- 1,5 litres d'eau ou 1 litre de bouillon + 1/2 litre de lait.
- 200 g de Beaufort.
- 200 g de lardon.
- 50 g de beurre.
- Oignons.
- Sel poivre.

### **Préparation**

#### **Polenta Traditionnelle**

■ Faites bouillir la semoule dans l'eau salée (quantité d'eau en fonction de l'onctuosité désirée).

■ Remuez bien pendant 10 minutes environ, puis ajoutez une grosse noix de beurre.

■ Nappez ensuite la bouillie d'une sauce "Sarfuze" en faisant revenir les oignons et les lardons au beurre.

### **Préparation**

#### **Polenta gratinée**

■ Faire revenir la semoule dans une poêle beurrée, avec les oignons et les lardons en ajoutant sel et poivre.

■ Mouillez la semoule bien dorée avec de l'eau ou du bouillon, poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 minutes.

■ Beurrez un moule ou un plat à gratin. Mettez une couche de semoule cuite avec lardons et oignons, puis une couche de Beaufort coupé en lamelles, puis une nouvelle couche de semoule cuite avec le reste de lardons et d'oignons.

■ Passez au four pendant 15 minutes.

■ Pour accompagner un Gamay ou une Mondeuse fera très bien l'affaire.