

POLENTA CREMEUSE AUX CHAMPIGNONS ET BURRATA

J'ai ajouté de la [burrata](#) (à la place de l'oeuf et du parmesan) pour encore plus de crémeux et de gourmandise!
Deux astuces pour une polenta bien crémeuse :
ajoutez un filet d'huile d'olive et du lait en fin de cuisson.
Votre polenta sera bien crémeuse et pas du tout compacte



Polenta aux champignons et burrata

Temps de préparation 5 min

Temps de cuisson 10 min

Ingrédients

60 grammes de polenta express précuite

2 c. à soupe de lait demi-écrémé

8-10 champignons de paris

1 gousse d'ail

1 burratina ou 1/2 burrata

huile d'olive

sel & poivre

ciboulette fraîche

Instructions

Faites bouillir 4 volumes d'eau salé pour 1 volume de polenta. Versez doucement la polenta en mélangeant, baissez à feu doux, ajoutez un filet d'huile d'olive et faites cuire le temps indiqué sur l'emballage.

Emincez la gousse d'ail.

Nettoyez les champignons et coupez-les.

Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Faites-y revenir les champignons avec l'ail pendant 6-7 minutes.

Quand la polenta est presque cuite, ajoutez le lait et mélangez bien.

Une fois la polenta cuite, versez dans un bol, ajoutez les champignons et la burratina. Salez, poivrez et ajoutez de la ciboulette ciselée. Dégustez!