



Légumes variés

Polenta aux champignons des bois



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

391

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Sauce aux champignons

900 g **Champignon(s) sauvage(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 **Echalote(s)**
20 g **Beurre doux**
1 **Bouillon cube de légumes déshydraté**
0.5 verre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Polenta

240 g **Polenta**
96 cl **Eau**
1 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce aux champignons

- 1 Éplucher et émincer les échalotes.
- 2 Les mettre dans un faitout avec l'huile et le beurre.
- 3 Faire revenir les échalotes, puis ajouter les champignons.
- 4 Faire revenir les champignons 2 minutes en les remuant.
- 5 Saler, poivrer, ajouter le cube pour bouillon préalablement émietté et l'eau.
- 6 Couvrir et faire cuire les champignons 15 minutes.
- 7 La sauce doit rester légèrement liquide, pour bien assaisonner la polenta au moment de la déguster. Au besoin, ajouter encore un peu d'eau pendant la cuisson des champignons.

Étape 2

Préparation de la polenta

- 1 Suivre les indications imprimées sur le paquet de polenta. En général, faire bouillir 4 volumes d'eau pour 1 volume de polenta instantanée.
- 2 Quand l'eau est à ébullition, la saler et verser lentement la polenta en remuant sur feu vif jusqu'à ce qu'elle

épaississe.

- 3 Ôter du feu au bout d'une minute.

Étape 3

Dressage et finition

- 1 Dresser la polenta dans les assiettes.
- 2 L'assaisonner avec la sauce aux champignons et servir le plat chaud.