Légumes variés

Polenta aux champignons des bois

25 min	10 min	15 min	0	391
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.