Nicolas Duquenoy

Crèmes

Polenta sucrée et sauce caramel

1h35	20 min	15 min	1h	544
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la polenta

100 g **Polenta**
40 cl **Lait demi-écrémé**
8 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
80 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le caramel

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Sucre semoule**
20 g **Beurre**

Étape 1

Cuisson de la polenta

1. Verser le lait dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
2. Lorsque le lait est chaud, verser la polenta. Fouetter et porter à ébullition.
3. A ébullition, baisser le feu. Bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
4. Après dix minutes, verser le sucre, mélanger. Lorsque la polenta est bien crémeuse, ôter du feu et laisser tiédir.
5. Dans un saladier, verser la crème liquide et les jaunes d'oeufs. Fouetter pour incorporer l'œuf à la crème, puis verser ce mélange dans la polenta. Mélanger.
6. Débarrasser la polenta dans un saladier. Laisser reposer pendant environ 1 heure à température ambiante.

Étape 2

Préparation du caramel

1. Verser le sucre dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ce qu'il caramélise. Mélanger en faisant tourner la casserole sur elle-même.

2 Verser la crème doucement tout en mélangeant. Baisser sur feu doux et laisser cuire pendant quelques instants.

3 Ajouter le beurre et mélanger avec une cuillère à soupe. Ôter du feu et laisser le caramel refroidir.

Étape 3

Dressage

1 Verser un fond de caramel dans un bol de dressage puis verser la polenta par dessus.

2 Recouvrir d'une nouvelle couche de caramel et servir.