



Polenta aux poireaux

27/11/2018 à 10h53

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 litre de lait d'avoine
- 200 g de polenta
- ½ petit berlingo de crème de soja
- 2 poireaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- Lavez, coupez en petits tronçons les 2 poireaux. Faites-les suer dans une poêle avec les 2 cuillères à soupe d'huile, retirez du feu et gardez sur le côté;
- Versez la polenta dans le lait à froid et faites cuire en remuant pendant 3 à 4 minutes;
- Ajoutez les poireaux tout en remuant, et la crème de soja quand la polenta est cuite;
- Salez et poivrez.