



Polenta

03/11/2011 à 14h11

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 180 g de polenta
- 80 cl d'eau
- 40 cl de lait
- 120 g de parmesan râpé
- 8 cl huile d'olive toscane très mûres
- 4 cuillères à soupe de mascarpone
- 60 g de beurre
- sel et poivre

Préparation :

- Portez 50 cl d'eau, le lait et 40 g de beurre à ébullition dans une casserole. Versez la polenta en pluie et mélangez vigoureusement jusqu'à épaississement, pendant 2 à 5 minutes environ;
- Retirez du feu, ajoutez le parmesan, l'huile d'olive. Ajustez l'assaisonnement.