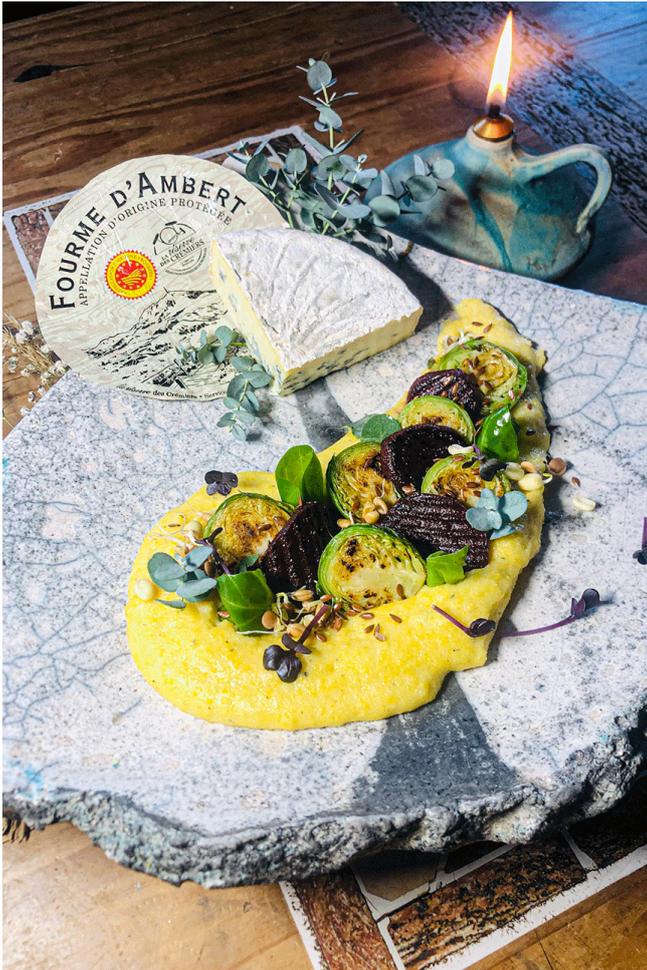


Polenta à la Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers, choux de Bruxelles et betteraves

Informations

Personnes : 4



Ingrédients

- 200 g de Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 250 g de polenta
- 2 cuillères à café de sel marin
- 20 g de beurre
- Choux de Bruxelles
- Betteraves

Étapes de la préparation





1. Portez 1 litre d'eau à ébullition, ajoutez-y le beurre, le sel de mer et la Fourme d'Ambert AOP découpée en morceaux.
2. Incorporez ensuite la polenta et remuez à feu modéré pendant 15 min.
3. Coupez les choux de Bruxelles en deux et faites-les revenir à la poêle.
4. Coupez les betteraves en tranches et faites-les frire des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Servez les légumes sur un lit de polenta à la Fourme d'Ambert AOP, sans oublier d'assaisonner le plat avant de servir.

? **Astuce** : Remplacez les choux de Bruxelles par de la courgette.