Polenta crémeuse à la ciboulette et au Lingot d'Argental

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 300 g de Lingot d’Argental
- 250 g de polenta (semoule)
- 50 cl d’eau
- 50 cl de lait
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d’Ail
- Muscade rappée
- 30 g de maïs en boîte
- Ciboulette

Étapes de la préparation

1. Faites fondre le fromage Lingot au micro-ondes.
2. Portez à ébullition dans une casserole 50cl de lait et 50cl d’eau, une feuille de laurier, noix de muscade rappée, sel, poivre, ail écrasé.
3. Incorporez la polenta et le fromage fondu.
4. Laissez gonfler quelques minutes à feu doux.
5. Mélangez régulièrement pour éviter que la polenta n’accroche au fond de la casserole.
6. Ajoutez le maïs en grain à la préparation, salez et poivrez.
7. Mélangez bien et saupoudrez de ciboulette grossièrement détaillée.

? **Astuce :** Ce plat peut se manger accompagné d’une salade mélange ou en accompagnement de viande ou de volaille.