Polenta crémeuse au cheddar



La polenta crémeuse au cheddar. Pour changer un peu, j'ai acheté de la polenta il y a quelques mois déjà. J'ai utilisé la moitié pour préparer des frites de polenta. Il me restait encore la moitié du paquet à réaliser. Je l'ai terminé en préparant cette recette trouvée sur Shared Appetite, le blog d'un professeur de musique américain. Opération réussie! J'ai servi la polenta avec des crevettes au pesto (comptez 40 minutes en tout pour ces deux recettes) mais vous pouvez aussi l'accompagner de viande ou de salami.

Pour 3-4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes

250 ml de lait ; 500-750 ml d'eau ; 250g de faire de maïs ; 50g de beurre; 1 c. à s. d'huile d'olive extra vierge; 250g de cheddar râpé (ou dans mon cas, du gouda); sel, poivre



Faites bouillir le lait avec 500 ml d’eau et une grosse pincée de sel dans une casserole de taille moyenne.
Réduisez à feu doux et ajoutez la farine de maïs lentement tout en fouettant régulièrement pour éviter les grumeaux.

Laissez mijoter la polenta pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
Durant cet intervalle, ajoutez deux fois de l’eau (250ml à chaque fois) afin d’éviter que la polenta épaississe trop.

Retirez la polenta du feu. Incorporez le beurre et l’huile d’olive, puis ajoutez le fromage (cheddar ou gouda). Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Servez immédiatement.



Prologue: au dos de mon paquet de polenta, j’ai trouvé une autre recette à base de gorgonzola (un de mes fromages préférés!) et j’ai bien l’intension de la tester prochainement. Si elle est réalisable en moins de 40 minutes, promis je la partage avec vous.

En bonus, voici la photo de ma première dégustation de polenta. Je l'ai découverte en Transylvanie (région de Roumanie), accompagnée de morceaux d'agneau, en 2012:

