

20 – POLENTA AU POTIMARRON RÔTI DE CAROLINE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

300G DE POLENTA
800 ML DE LAIT
30G DE CRÈME FRAÎCHE
SEL, POIVRE
MUSCADE
1 POTIMARRON
HUILE D'OLIVE
FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

LAVÉ, VIDÉ ET COUPÉ LE POTIMARRON EN DÉS, EN LAISSANT LA PEAU. LE DÉPOSER SUR UNE PLAQUE DE CUISSO, L'ARROSER D'UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET LE SAUPOUDRER DE SEL ET DE POIVRE. ENFOURNER À 180°C PENDANT UNE VINGTAINÉ DE MINUTES.

PENDANT CE TEMPS, VERSER LE LAIT DANS UNE CASSEROLE, AVEC UNE PINCÉE DE SEL, DE POIVRE ET DE MUSCADE, ET LE FAIRE CHAUFFER. LORSQUE LE LAIT EST FRÉMISSANT, AJOUTER LA POLENTA ET MÉLANGER SUR LE FEU PENDANT 2 MINUTES. HORS DU FEU, AJOUTER LA CRÈME. REMETTRE SUR LE FEU, TOUT EN MÉLANGEANT, PENDANT 2 MINUTES.

VERSER LA POLENTA DANS 4 ASSIETTES CREUSES ET RÉPARTIR DESSUS LE POTIMARRON RÔTI. AJOUTER UNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL ET DÉGUSTER IMMÉDIATEMENT.



