

Polenta et purée de chou fleur

Pour 6 parts de polenta et 500g de purée de légumes

250g de polenta cru

1,2 litres d'eau

1cc de sel fin

1cc d'ail en poudre ou surgelé ou frais

10g de champignons séchés (facultatif)

Huile pour cuisson

Purée de chou fleur :

400g de fleurettes de chou fleur

1 oignon

1 pot de concentré de tomates

huile pour cuisson, sel et poivre

1. Mettre 1,2 litre d'eau à bouillir pour la polenta
2. Préparer le support dans lequel vous allez refroidir la polenta. Dans un saladier mélanger la polenta avec l'ail, le sel et si vous le souhaitez les champignons ou tomates, ou autre condiments.
3. Dans une autre casserole, faite revenir l'oignon dans l'huile et ajouter le chou fleur. Ajouter de l'eau salée et couvrir. Laisser cuire 20 minutes.
4. Quand l'eau bout, verser **en pluie** la polenta tout en mélangeant au fouet, et mélanger 5 minutes environ jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Verser dans le contenant de votre choix ou sur une feuille de cuisson et laisser tiédir/refroidir.
5. Quand le chou fleur est cuit, vider l'eau et mixer avec une boîte de concentré de tomates. Assaisonner et maintenir au chaud le temps de poêler la polenta.