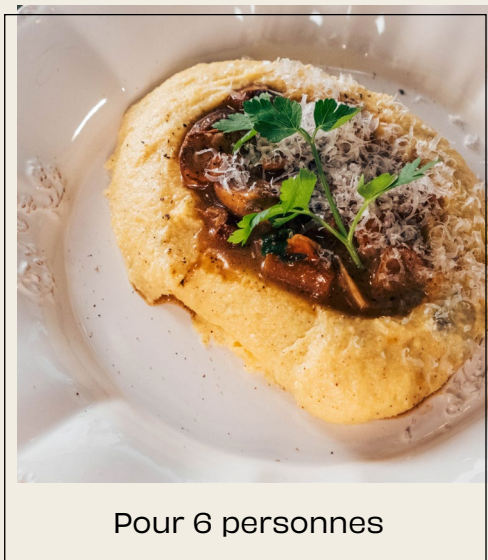


POLENTA GOURMANDE AUX CÈPES



INGRÉDIENTS

- 400 G** de farine de maïs
- 300 G** de fromage à raclette
- 100 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- 130 G** de beurre
- 1 KG** de cèpes
- 4** gousses d'ail
- 60 G** de beurre
- 300 G** de [bouillon maison](#)
- 1** bouquet de sauge
- 1** bouquet de persil plat
- 1** bouquet de thym
- 2 C.à.C.** de poudre de cèpes
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre](#)

RÉALISATION

1. Porter à ébullition 2 litres d'eau dans une grande casserole et l'assaisonner de 20 grammes de sel. Lorsque l'eau bout, y incorporer la farine de maïs au fouet. Baisser le feu et mélanger la polenta jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Cuire la polenta à feu moyen pendant 45 minutes, en la mélangeant régulièrement.

👉 Si vous faites cette recette pour plus ou moins de 6 personnes, vous pouvez adapter le volume d'eau au volume de polenta: il faut compter 5 volume d'eau pour un volume de polenta.

2. Brosser les cèpes pour retirer toute trace de terre puis les couper les cèpes en petits dés homogènes.

👉 Si vous ne trouvez pas de cèpes, adaptez la recette à ce que votre maraîcher vous propose en saison : des pieds de mouton, des chanterelles, des pleurotes...

3. Saisir la moitié des cèpes dans une poêle huilée bien chaude, avec 2 gousses d'ail épluchées, coupées en deux et dégermées, quelques branches de thym et de romarin, et du poivre. Lorsqu'elles sont joliment colorées, réserver les cèpes rôties dans un plat. Renouveler l'opération pour la seconde moitié des champignons.

👉 On fait cuire les champignons en deux parties pour maintenir la température de la poêle à une très haute température qui permet de les saisir, plutôt que de les faire bouillir.

4. Lorsque toutes les cèpes sont colorées, rassembler l'ensemble des champignons dans la poêle encore chaude, ajouter 30 grammes de beurre et recouvrir les champignons de bouillon. Ajouter deux cuillères à café de poudre de cèpes puis faire bouillir à petit feu pendant quelques minutes pour réduire le bouillon.

👉 Pour faire de la poudre de cèpes, il suffit de passer des cèpes séchées au mixeur jusqu'à l'obtention d'une poudre fine. Conservez cette poudre dans un bocal hermétique et utilisez-la dans vos plats d'automne et d'hiver pour leur donner un parfum terreux de cèpes.

5. Lorsque le jus des cèpes est bien réduit, retirer les branches d'herbe de la poêle, goûter et ajuster l'assaisonnement. Ajouter une poignée de feuilles de persil finement ciselées et réserver.

6. Faire fondre 100 grammes de beurre dans une petite casserole et y infuser une poignée de feuilles de sauge. Poivrer et laisser le beurre se colorer.

7. Quand la polenta est cuite, couper le feu et incorporer le fromage à raclette et le Parmigiano dans la polenta encore chaude. Mélanger énergiquement jusqu'à ce que le fromage soit fondu dans la polenta. Incorporer le beurre infusé à la sauge puis travailler la polenta comme un aligot, en ajoutant un peu de bouillon pour allonger sa texture si nécessaire.

8. Former de belles quenelles de polenta au centre d'assiettes chaudes et réaliser un petit puit au centre. Répartir la poêlée de cèpes dans les puits de polenta. Décorer de poivre, d'une neige de parmesan et d'une branche de persil.