

POLENTA À LA FRIBOURGEOISE



Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS (4 PERS.) :

- 190 g de polenta rapide « 2 minutes »
- 5 dl de bouillon de légumes
- 5 dl de lait
- 160 g de beurre
- 300 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1 oignon
- 2 dl de crème 35%
- 0,5 dl d'huile de colza
- Sel, poivre

PRÉPARATION :

Préchauffer votre four à 220° C.

Emincer l'oignon.

Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de légumes, le lait et 40 g de beurre. Une fois que l'eau bout, diminuer le feu et ajouter la polenta sans cesser de remuer jusqu'à ce que la polenta ait absorbé tout le liquide.

Ajouter 100 g de Vacherin Fribourgeois AOP râpé.

Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile et du beurre. Saler et poivrer.

Faire un beurre noisette avec les 120 g de beurre restant.

Dresser 1/3 de la polenta et ajouter, sur le dessus, l'oignon, un peu de beurre noisette et 100 g de Vacherin Fribourgeois AOP. Répéter encore 2 fois et terminer par du Vacherin Fribourgeois AOP.

Gratiner le tout au four pendant 20 minutes.

*Savourez
l'instant*

