

Polenta crémeuse au Roquefort et Jambon Sec

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : ♥

Coût : ♥

Ingrédients :

- 250 grammes de polenta (cuisson 7 minutes)
- 1 litre de lait entier + 50 cl d'eau
- 150 grammes de Roquefort ou de Bleu d'Auvergne
- 4 tranches de jambon sec
- sel et poivre

Préparation :

1. Dans une grande casserole, portez le lait et l'eau à ébullition.
2. Versez la polenta en pluie et mélangez en même temps.
3. Laissez épaissir et quand les premiers gros "bouillons" explosent dans la casserole, coupez le feu, posez un couvercle et laissez reposer pendant environ 5 minutes. Vérifiez la cuisson. Au besoin faites chauffer à nouveau une minute à feu fort, en mélangeant. Assaisonnez.
4. Versez la polenta dans des cassolettes. Coupez le fromage en quatre parts et émiettez-le sur la polenta. Roulez la tranche de jambon et disposez-la joliment.
5. Servez immédiatement avec une salade pour accompagner.

Petites notes :

La polenta doit être épaisse, crémeuse et ne doit pas faire un bloc qu'on peut découper au couteau. Surveiller la cuisson est primordial. Vous pouvez ajouter une noix de beurre si vous le souhaitez.

La polenta doit être bien chaude pour que le fromage fonde quand vous les mélangez.

Bon appétit !