

GRATIN DE POLENTA AU BEAUFORT

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 oignon
1 cuillère à soupe de beurre
½ litre de lait
½ litre de crème liquide
1 bonne pincée de sel et de poivre
250g de polenta moyenne (précuite 7 min)
20 cl de crème épaisse
200g de Beaufort râpé

Préparation :

- ☞ Emincez l'oignon. Dans une sauteuse, faites-le revenir dans le beurre.
- ☞ Dans une casserole, versez le lait et la crème liquide. Salez et poivrez.
- ☞ Amenez le mélange à ébullition.
- ☞ Jetez en pluie la polenta et tournez à la cuillère en bois pendant 7 minutes.
- ☞ Versez dans une terrine rectangulaire en Pyrex. Démoulez et coupez en tranches.
- ☞ Dans un plat à gratin, versez la crème épaisse, déposez les tranches de polenta et recouvrez-les de Beaufort râpé. Enfournez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que ce soit gratiné et doré. Servez aussitôt.

