

Recette #plats

Polenta aux champignons

Ingrédients pour 1 personne

50 g de semoule de maïs pour polenta
100 g d'eau (pour le début après vous allez en ajouter au fur et à mesure)
100g de lait végétal ou crème végétal c'est facultatif, ça ajoute du crémeux
65 g de Champignons
40g d'Oignon
30 g de châtaignes cuites
1 cas Sauce soja sucrée
1 cac de sauce chili (facultatif)

Étapes

- 1/ Dans une casserole, mettez les 100 g d'eau salée et ajoutez la polenta à la première ébullition. Mélangez et ajoutez de l'eau au fur et à mesure, jusqu'à cuisson de la polenta (environ 30min). Avant la fin de cuisson, ajoutez votre lait et votre crème. Pensez à saler et poivrer.
- 2/ En parallèle de la cuisson de la polenta (tout en gardant un œil dessus) : épluchez l'oignon et les champignons, émincez. Mettez dans une poêle, avec un filet d'huile d'olive, faites revenir avec vos champignons. Ajoutez la sauce soja et la sauce aigre douce pour caraméliser le tout.
- 3/ Assaisonnez selon vos goûts si besoin.
- 4/ Une fois la polenta cuite, versez dans un bol, ajoutez par-dessus les oignons et les champignons poêlés et dégustez !