

Polenta au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de polenta bramata (semoule à gros grains)
- 1 l de bouillon
- 150 g de fromage d'alpage râpé
- 2 cs de beurre
- sel et poivre
- salziz (selon les goûts)
- sauge ou thym

Préparation

Dans une grande casserole, porter le bouillon à ébullition. Réduire le feu, ajouter progressivement la polenta en pluie tout en remuant. Laisser mijoter pendant env. 40 min, remuer régulièrement afin qu'elle n'attache pas et qu'elle soit bien crémeuse.

Ajouter le beurre et le fromage d'alpage râpé, mélanger jusqu'à ce que le fromage fonde. Saler et poivrer.

Selon les goûts, couper le salzis en fines rondelles et répartir sur la polenta.

Parsemer de feuilles de sauge grillées ou de thym, servir avec des légumes de saison ou une salade.