

Frites de polenta au parmesan et aillet

Ingrédients

- 650 ml de lait
- 125 gr de polenta
- 2 tiges d'aillets
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 30 gr de beurre
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Les Étapes

- *Ciseler très finement les tiges d'aillet. Réserver*
- *Porter le lait à ébullition, verser la polenta en pluie et remuer aussitôt*
- *Laisser cuire tout en remuant selon les indications du paquet*
- *Hors du feu ajouter 2 cuillères à soupe bombées de parmesan râpé.*
- *Ajouter l'aillet ciselé et remuer en fouettant. Saler et poivrer et bien remuer encore*
- *Etaler la polenta dans un plat et laisser refroidir complètement*
- *Filmer et mettre au frais pendant 1 petite heure.*
- *Couper la polenta en bâtonnets, les placer sur une plaque du four recouvert de papier sulfurisé*
- *Badigeonner les bâtonnets de polenta de beurre fondu et enfourner lorsque le four est chaud.*
- *Laisser cuire une quinzaine de minutes puis utiliser la fonction grill quelques minutes de plus pour les faire dorer*

Source : <https://cuisinedegut.net/2017/03/14/frites-de-polenta-au-parmesan-et-aillet/>