

Polenta crémeuse et légumes d'hiver



Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de potimarron
- 200 g de céleri-rave
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 carotte
- 8 gousses d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- 1 branche de thym
- 2 branches de persil plat
- Sel & poivre

Pour la polenta :

- 250 g de polenta
- ½ l de lait
- ½ l de bouillon de légumes
- 50 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 branche de thym
- 1 branche de romarin
- Sel
- Piment d'Espelette

Les étapes

Préchauffez votre four à 190 °C.

Épluchez les légumes et lavez-les. Découpez-les en morceaux de 2 cm, gardez les gousses d'ail entières, et mettez le tout dans un plat à gratin.

Ajoutez l'huile d'olive, l'assaisonnement et les herbes aromatiques.

Enfournez 30 min environ et vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Chauffez le lait avec le bouillon, le beurre et ajoutez la noix de muscade râpée, le thym et le romarin. Portez le tout à ébullition.

Ajoutez la polenta et faites-la cuire à feu doux pendant 5 min. Assaisonnez.

Servez la polenta avec les légumes rôtis.

Source : [Polenta crémeuse et légumes d'hiver - Marie Claire](#)

Une recette extraite du livre *Mangez bon, mangez bien* de Michel Cymes, Chef Damien et Aurélie Guerri, publié aux éditions Webedia