

POLENTA A LA PUREE DE BETTES



Ingrédients

Pour 2 personnes :

- 1 petit verre polenta précuite (semoule de maïs)
- 500 g de bettes (feuilles et côtes)
- 3 petits verre d'eau
- 50 g de parmesan en bloc (ou plus au goût)
- 125 g de lardons fumés
- Sel et poivre

Les étapes

Rincez les blettes. Faites-les cuire à la vapeur pendant environ 8 à 10 minutes (*si vous les faites cuire d'avantage, elles prendront leur couleur*). Réduisez-les en purée.

Faites frémir l'eau, ajoutez la polenta en pluie. Mélangez sans cesse pendant au moins 1 minutes. Réduisez le feu et laissez cuire au moins 5 minutes (*tout en mélangeant*). Ajoutez la purée de blettes et le parmesan râpé. Mélangez. Assaisonnez au goût.

Servez avec du parmesan frais.