



POLENTA CREMEUSE AUX GIROLLES



Pour 4 personnes:

Facile

Préparation: ¼ d'heure pour nettoyer les girolles

Cuisson:

La polenta: 10 mn

Les girolles: 5mn

80 g de polenta fine à cuisson rapide éventuellement
2 oignon nouveaux
20 g de cerneaux de noix réduits en poudre fine
½ l de bouillon de volaille (maison ou en cube)
4 càs de crème fraîche allégée (2 + 2)
200 g de girolles
2 càc de beurre
Sel et poivre

Commencer par nettoyer les girolles au pinceau ou avec la pulpe du pouce. Couper le bout du pied et les passer très rapidement à sous un filet d'eau froide pour enlever les impuretés. Les égoutter tout de suite et les poser sur un linge ou du papier absorbant.

Recouper les plus grosses en morceaux. Réserver.

Dans une poêle assez profonde, dans une càc de beurre, faire revenir les oignons émincés très finement. Lorsqu'ils ont pris une couleur un peu dorée, les couvrir avec le demi-litre de liquide. Porter à ébullition.

Dès que le liquide bout, verser la polenta en pluie en remuant constamment et tourner jusqu'à ce qu'elle se détache de parois. Ajouter les noix en poudre, 2 càs de crème fraîche, saler, poivrer et bien mélanger. Réserver.

Chauffer le beurre restant à feu vif et faire sauter rapidement les girolles qui ne doivent surtout pas trop cuire. Si elles rendent de l'eau, les assaisonner avant de les enlever de la poêle et faire réduire le jus en terminant avec les 2 dernières cuillerées de crème. Rectifier l'assaisonnement.

Finition:

Réchauffer la polenta quelques secondes et la mouler au centre de l'assiette avec un emporte-pièce en la tassant bien. La recouvrir d'un petit dôme de girolles. Décorer éventuellement tout autour avec les plus petits champignons.