

Polenta au chou fleur et aux cèpes

Pour 4 personnes

450g de chou fleur en fleurette

140g de polenta

2 gousses d'ail

1 grosses cuil à café de baies de poivre de timut

950ml d'eau bouillante

1 cube de bouillon de poulet

75g de parmesan râpé

Sel

3 cuil à soupe d'huile d'olive

120g de cèpes

2 échalotes

1 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparez le bouillon: faites dissoudre le cube de bouillon dans 950ml d'eau.

Lavez les flequettes de chou fleur puis mixez-les pour obtenir des "grains" façon taboulé.

Dans une grande casserole versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajoutez les gousses d'ail épluchées et pressées ainsi que les baies de poivre de timut écrasées. Faites chauffer à feu moyen en remuant pendant 30 secondes le temps de libérer les arômes.

Versez le chou fleur mixé dans la casserole, mélangez, ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et laissez cuire pendant deux minutes, sans cesser de remuer pour éviter que ça attache au fond de la casserole.

Incorporez la polenta et versez le bouillon, mélangez, baissez le feu et laissez cuire pendant 15 à 20minutes en remuant. Salez si besoin ajoutez le parmesan râpé et réservez, la polenta va continuer d'épaissir.

Si vous utiliser des cèpes séchés, réhydratez-les comme indiqué sur le paquet.

Coupez les cèpes en morceaux, épluchez et émincez les échalotes.

Faites chauffer l'huile d'olive dans un poêle, ajoutez les cèpes et les échalotes, faites revenir une dizaine de minutes, ajoutez un peu de thym et servez avec la polenta.