***Polenta crémeuse à la primavera***

***Pour 2 personnes***

100g de polenta

250ml de lait

250ml d'eau

Sel, poivre

30g de parmesan râpé

1 petite poignée de feuilles de basilic

quelques feuilles de menthe poivrée

feta à volonté

50g fèves fraîches (écossées)

6 asperges vertes

50g petits pois frais (écossés)

La polenta: Hachez les feuilles de basilic.

Dans une grande casserole, portez l'eau et le lait à ébullition avec le basilic haché.

Quand le liquide arrive à ébullition, baissez le feu et versez la polenta en pluie dans la casserole, tout en mélangeant avec une cuillère en bois. Continuez la cuisson pendant environ 7 minutes. Quand la polenta à une bonne consistance, coupez le feu et incorporez le parmesan. Salez, poivrez et réservez au chaud.

Les légumes: lavez les asperges, coupez les pieds et plongez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante avec les fèves écossées.

Egouttez et épluchez les fèves.

Ecossez les petits pois et plongez-les 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez.

Versez la polenta dans un plat creux et dressez les légumes verts sur la polenta, ajoutez quelques feuilles de menthe et des morceaux de feta, servez aussitôt.