

POLENTA AU LAIT

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 Pots de 110g)

- 50g Polenta
- 500g Lait écrémé
- 1CS Extrait Vanille
- 6g Edulcorant en poudre (6 sticks)

Recette :

> Porter le lait à l'ébullition

(Thermomix : 7min / 90°C / Vit 2)

> Verser dans le lait : l'extrait de vanille, l'édulcorant et la polenta

> Mélanger

(Thermomix : 20Sec / Vit 3)

> Cuire en mélangeant 10 min

(Thermomix : 13min / 90°C / Vit 2 / Sens inverse)

> Verser dans des pots ou ramequins

> Servir froid ou chaud, accompagner (ou pas) de compote, coulis de fruits, sauce chocolat, sucre vanillé, caramel ...