

# POLENTA AUX ORTIES ET CRÈME D'ARMOISE

## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Semoule de maïs	100 gr
Beurre	20 gr
Fromage rapé	40 gr
Orties	6 feuilles (fraîches)
Armoise	1 pincée (séchée)
Crème de cuisson	2 c. à s.
Sel, poivre, muscade	

## Préparation

1. Verser la semoule et l'ortie dans 2L d'eau bouillante et cuire lentement pendant ½ h tout en remuant.  
\_\_\_\_\_
2. Ajouter le beurre, le fromage râpé, les épices  
\_\_\_\_\_
3. Verser sur une plaque sur 1 à 2 cm d'épaisseur. Laisser refroidir.  
\_\_\_\_\_
4. Couper en losange et dorer à la poêle.  
\_\_\_\_\_
5. Dans la même poêle, Verser la crème, l'armoise, ajouter du sel, poivre au goût, porter à ébullition laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance désirée.  
\_\_\_\_\_