

# POLENTA GRILLÉE À L'ARMOISE



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
<b>Polenta</b>	20 gr
<b>eau</b>	80 ml
<b>Huile de noix</b>	1 c. à c.
<b>Comté Marcel Petit</b>	20 gr
<b>crème fraîche</b>	50 ml
<b>Noisettes</b>	20 gr (décortiquées)
<b>Champignons des bois frais</b>	40 gr (girolles, chanterelles,...)
<b>échalote</b>	0.50 pc
<b>Vin blanc</b>	25 ml
<b>ail</b>	0.25 Gousse
<b>Beurre de baratte</b>	10 gr
<b>Fromage Ossau Iraty</b>	20 gr
<b>Armoise</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Piment d'espelette</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Herbes de provence</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Faire bouillir l'eau dans une casserole pas trop grande. Baisser ensuite le feu au minimum et y verser la polenta. Ajouter les herbes de Provence, le sel et le poivre selon le goût. Mélanger de manière constante avec une cuillère en bois pendant +/- 40 minutes. La polenta est prête quand la cuillère en bois peut tenir droite dans la casserole. Rajouter l'huile de noix, rectifier l'assaisonnement. Étaler la polenta sur une plaque huilée et la laisser refroidir au frigo.

- 
2. Faire chauffer la crème dans une casserole. Pendant ce temps-là, détailler à l'aide de l'économe des lamelles de Comté. Rajouter le fromage dans la crème chauffée, saler, poivrer et rajouter le piment d'Espelette selon le goût. Réserver.
- 
3. Hacher menu les noisettes. Les faire revenir à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Quand elles sont bien torréfiées, saler, poivrer et réserver.
- 
4. Hacher l'échalote. La faire revenir à la poêle dans le beurre fondu. Quand elle devient translucide, déglacer avec le vin blanc. Faire réduire, ajouter les champignons hachés grossièrement et la gousse d'ail hachée. Les faire suer 10 minutes. Quand ils ont perdu toute leur eau, rajouter hors du feu la fleur de sel, le poivre, le piment d'Espelette, l'armoise hachés selon le goût. Réserver.
- 
5. Découper à l'emporte pièce, des petits cercles de polenta refroidie et durcie. Les faire revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Préchauffer le four à 220° sur la position grill. Sur une plaque de four, placer les rondelles de polenta grillées, y mettre sur chacune un peu de champignon, 2-3 lamelles d'Ossau Iraty et une pincée de piment d'Espelette. Enfourner 5 min. Pendant ce temps-là, faire chauffer la crème de Comté en la fouettant énergiquement.
- 
6. Dressage : dans des petites cuillères apéritives, disposer une cuillère à café de crème de comté. Dresser une rondelle de polenta grillée avec sa duxelle de champignons. Parsemer de noisettes torréfiées, de fleur de sel et décorer d'armoise haché.
-