

Polenta gratinée avec du CAMBOZOLA Black Label, des épinards, des champignons et des amandes

Ingédients pour 4 portions :

100 g de CAMBOZOLA Black Label
160 g de polenta
1 cuillerée à soupe de beurre
250 g de champignons de Paris
150 g d'épinards (surgelés, portionnables)
60 g d'amandes
1 cuillerée à soupe d'huile
600 ml d'eau
Sel
Poivre



Préparation :

1. Porter 600 ml d'eau à ébullition avec le beurre et un peu de sel. Verser la polenta en pluie et mélanger pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que la masse soit épaisse et crémeuse. Donner ensuite la polenta dans un plat de cuisson et la lisser.
2. Couper les champignons en tranches et les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Assaisonner avec du sel et du poivre.
3. Répartir les champignons, les épinards surgelés et les amandes sur la polenta dans le plat. Couper le CAMBOZOLA Black Label en petits morceaux et les répartir par-dessus. Cuire le tout au four pendant environ 15 minutes.

Temps de préparation env. 45 minutes.

Par portion env. 1420 kJ, 338 kcal, protéines 12,5 g, lipides 28 g, glucides 9,5 g

Pour plus des recettes: www.cambozola.com