



POLENTA AVEC BRUNOISE DE LEGUMES

Pour 6 personnes

- 5 dl Lait
- 5 dl Eau
- 200 g Mais Bramata (grossier)
- 1 Cube bouillon de légumes
- 2 Carottes
- 2 Tiges de céleri branche
- 1 Tige de poireau (le vert)
- 50 g de beurre

Recette :

1. Couper les légumes en brunoise.
2. Faire bouillir l'eau et le lait, ajouter le cube de bouillon et le beurre, tout en remuant, mettre le maïs et les légumes.
3. Laisser cuire à petit feu, mi-couvert, 30 à 45 minutes, en remuant souvent.

Mai 2008, Guy Nicolet - Ernest Scherler – Bernard Taeschler