

CREVETTES A LA POLENTA CREMEUSE SAUCE CIBOULETTE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

Attente: minimum 1 heure pour la polenta

Pour 4 personnes:

16 grosses crevettes congelées et décortiquées

80 g de polenta fine cuisson rapide

2 blancs de poireaux émincés très, très finement

½ l de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou en cube)

70 g de fromage fontina italienne ou fromage à raclette (râpé ou coupé en petits morceaux)

1 pincée de piment d'Espelette

1 càc d'huile d'olive

2 càs de crème

2 càs de ciboulette hachée

Sel et poivre

Emincer les blancs de poireaux très, très finement en rondelles d'1 mm d'épaisseur. Faire tomber ces rondelles 2 minutes dans quelques cuillerées à soupe d'eau bouillante salée. Bien égoutter et réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition, dès que le liquide bout, verser la polenta en pluie en remuant constamment et tourner jusqu'à ce qu'elle commence à peine à se détacher de parois. Couper le feu, ajouter les poireaux, remuer encore et incorporer le fromage en continuant à remuer jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.

Couler sur une plaque pour avoir une polenta d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Laisser refroidir au minimum 1 heure.

Finition:

Poêler vivement les crevettes décongelées avec un peu de sel et de piment d'Espelette. Déglacer la poêle ayant servi à la cuisson des crevettes avec la crème, donner un bouillon, saler et incorporer la ciboulette coupée très finement.

Découper la polenta à l'aide de l'emporte-pièce et la réchauffer doucement. La dresser au centre de l'assiette en disposant les crevettes dessus.

Décorer de quelques gouttes de crème et ajouter quelques légumes verts en complément pour apporter une touche de couleur dans l'assiette.