



Temps Total
20 MIN.

Portion
4 OZ / 125 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
8

Cette recette, qui se fait avec du fond de poulet Artisan®, de la crème et du parmesan, accompagne à merveille les grillades et les légumes.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Bouillon de poulet Artisan	2 1/2 tasses	625 mL
Crème, 35%	1 tasse	250 mL
Polenta	2/3 tasse	167 mL
Parmesan, râpé fin	1/2 tasse	125 mL

INSTRUCTIONS

1. Porter le bouillon et la crème à ébullition, puis ajouter la polenta.
2. Fouetter pour empêcher les grumeaux de se former. Cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que cela épaisse.
3. Ajouter du parmesan et bien mélanger.