

Polenta à la purée de bettes



“ J’ai déniché cette recette chez [Cléa Cuisine](#). Une recette d’une simplicité enfantine et extra pour les papilles côtés goût et texture. De mon côté, je n’ai pas utilisé de lardons. Pas fane ! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 petit verre polenta précuite (semoule de maïs)
- 500 g de [bettes](#) (feuilles et côtes)
- 3 petits verre d’eau
- 50 g de parmesan en bloc (ou plus au goût)
- 125 g de lardons fumés
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les blettes. Faites-les cuire à la vapeur pendant environ 8 à 10 minutes (si vous les faites cuire d’avantage, elles prendront leur couleur). Réduisez-les en purée.

Faites frémir l’eau, ajoutez la polenta en pluie. Mélangez sans cesse pendant au moins 1 minutes. Réduisez le feu et laissez cuire au moins 5 minutes (tout en mélangeant). Ajoutez la purée de blettes et le parmesan râpé. Mélangez. Assaisonnez au goût.

Servez avec du parmesan frais.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Dans la recette initiale, il y avait 125 g de lardons grillés à la poêle. Je n’en raffole pas alors je n’en ai pas ajouté !

→ Une autre association bette et polenta intéressante : [Feuilles de bettes au maïs et polenta au fromage de brebis](#).