



 INGRÉDIENTS

- 100 g** de semoule de maïs
- 2,5 dl** d'eau
- 6 cs** de sauce soja Kikkoman
- 2,5 dl** de lait
 - 1** petit oignon coupé en fines lamelles
 - 1** gousse d'ail coupée en petits dés
- 100 g** de champignons mélangés coupés en cubes de 1 cm
- 100 g** de gorgonzola
 - 1** botte de persil plat finement coupé
- 1 cs** de sauce soja Kikkoman
- 2** tomates coupées en rondelles

Préparation Dans une casserole, porter l'eau, la sauce soja Kikkoman et le lait à ébullition. Verser la semoule de maïs en pluie tout en remuant et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la semoule ait absorbé tout le liquide. Disposer les rondelles de tomates dans un plat à gratin beurré. Verser la polenta chaude dessus. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les champignons et le persil et assaisonner avec un peu de sauce soja Kikkoman. Répartir les champignons chauds sur la polenta et ajouter le gorgonzola uniformément sur les champignons. Faire gratiner au four sous le grill à 200°C jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Découper des portions et les dresser dans des assiettes creuses.

Plat principal pour 2 personnes



KIKKOMAN[®]

CUISINE
SUIVIE