

Polenta de Floraline



RECETTE POUR
6 PERSONNES



PRÉPARATION
5 MINUTES



CUISON
5 MINUTES

Ingrédients

- 6 cuillères à soupe de Floraline
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Beurre dans la poêle
- 1/2 litre de lait
- (1 bouillon de légumes pour ceux qui souhaitent assaisonner la préparation)

Préparation

- 1 Faire chauffer le lait à feu doux.
- 2 Quand le lait est chaud, verser la Floraline et remuer à feu doux délicatement avec une cuillère en bois pendant 3 minutes.
- 3 Hors du feu, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la préparation
- 4 Étaler la Floraline dans un grand plat rectangulaire (la couche doit être d'une hauteur d'environ 2cm) et laisser refroidir environ 6 heures.
- 5 Dès que la Floraline est saisie, découper des triangles, les badigeonner légèrement d'huile et les poser dans une poêle chaude légèrement huilée.
- 6 Laisser dorer les triangles 1 à 2 minutes de chaque côté.
- 7 Retirer du feu. Ajouter une pincée de sel et d'autres agréments à votre convenance : petits champignons, saumons fumés, etc..

