Polenta

Ingrédients :

Eau	750 ml	Huile d'olive	15 g
Sel	4 g		
Semoule de maïs	190 g		
Parmesan	40 g		

	Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	**Eau** **Huile d'olive** **Sel**	750 ml 15 g 4 g	Insérer dans la cuve	100°C	100 tr/min	5 min	Ouvert	Attendre le frémissement de l'eau
2	**Semoule**	190 g	Ajouter	100°C	100 tr/min	20 min	Fermé	
3	**Parmesan**	40 g	Ajouter	sans chauffer	-150 tr/min R-Mix	30 s		Goûter et rectifier l'assaisonnement.

ASTUCE DU CHEF
Débarrassez en plaque pour poêler ultérieurement ou alors rajouter un filet de 10 cl de crème pour utiliser en polenta crémeuse.