Polenta aux gendarmes, poireaux et gruyère

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

300 g de semoule de maïs, gros grains

2 cc de feuilles de thym

200 g de poireaux

200 g de gendarmes

900 ml de bouillon de légumes

Parer les poireaux et les émincer finement. Couper les gendarmes en tranches et les mettre dans le bac de cuisson avec les poireaux, la semoule et le thym, mélanger. Verser le bouillon de légumes dessus. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

100 g de gruyère, râpé

Sortir le moule du four et répartir le fromage dessus. Poursuivre la cuisson à la vapeur.

Ajouter les ingrédients

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 15 min

Accessoires

Bac de cuisson ⅔ GN, hauteur 40 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019