Bramata au romarin

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

100 g de polenta Bramata

400 ml de bouillon de volaille

Verser le bouillon de légumes avec la Bramata et une branche de romarin dans un sachet, mettre sous vide au niveau 2.

Placer le sachet dans le bac de cuisson perforé et l'insérer dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 93 °C pendant 1 h

50 g de beurre

1 gousse d'ail, écrasée

3 branches de romarin

50 g de parmesan, râpé

Avant de servir, faire fondre le beurre et le faire dorer, ajouter l'ail et le romarin et laisser reposer quelque peu.

Sortir la polenta du sachet et la mettre dans un moule à gratin. Passer le beurre et ajouter le parmesan. Bien mélanger tous les ingrédients.

Conseils

La Bramata doit être légèrement liquide.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019