

## Le gratin de maïs

pour 6 personnes

### Ingrédients

250 g de maïs; 1 bon litre d'eau; un peu de sel; un peu de sucre; 150 g de fromage de Bagnes; 30 g de beurre de cuisine; 1 gros oignon; sel, poivre.

### Préparation

1. Faire bouillir 1 bon litre d'eau légèrement salée, avec une cuillère à café de sucre (cela évite les aigreurs que peut donner la polenta). Au moment de l'ébullition, jeter en pluie le maïs et laisser cuire à tout petit feu 35 à 40 minutes. Pour le maïs rapide, cuire selon l'indication du paquet. Remuer à la cuillère de bois durant toute la cuisson.

2. Dans un plat à gratin beurré, verser une couche de maïs, une couche de fromage de Bagnes râpé, une couche de polenta et ainsi

de suite. Dans une poêle, faire revenir l'oignon haché dans un peu de beurre. Faire dorer. Verser ce mélange sur le dessus du gratin avec le fromage râpé. Faire gratiner à four chaud 10 minutes environ et servir.