

Polenta au gorgonzola

Ingrédients pour 2 personnes : 150 g de semoule de maïs, 5 dl de lait, 1 prise de sel, 1 oignon, 50 g de lardons, marjolaine, 5 g de beurre, 100 g de gorgonzola, 1 c.s. de parmesan râpé.

Préparation : porter à peine 5 dl d'eau à ébullition, ajouter une prise de sel ainsi que le lait. Verser doucement la semoule de maïs et amener à ébullition en remuant constamment. Puis laisser gonfler 30 à 40 minutes. Entre-temps, faire revenir l'oignon haché avec les lardons et assaisonner de marjolaine. Couper le gorgonzola en lamelles aussi fines que possible. Beurrer un plat allant au four et y verser la moitié de la polenta. Y répartir l'oignon, les lardons et un peu plus de la moitié du gorgonzola. Ajouter le reste de polenta et de gorgonzola, parsemer de fromage râpé et cuire environ 10 minutes à 200° dans le four préchauffé.