

POLENTA CRÉMEUSE

AVEC



LE + PRODUIT

**Cantadou®
Professional Nature**
apporte du goût et du
crémeux fromager à cette
recette. Il la rend aussi moins
sèche si elle n'est pas
servie en sauce.

POLENTA CRÉMEUSE avec



⌚ Temps de préparation : 15 min

⌚ Temps de cuisson : 20 min

€ Coût moyen par portion : 0 —▲— 1€

Ingrédients pour 100 convives :



8 L d'eau

+



4 L de lait

+



Sel / Poivre

+



4 kg de polenta

+



1,5 kg de **Cantadou® Professionnel Nature**

+



2 L de crème liquide



L'ASTUCE DU CHEF

Pour le repas des fêtes de fin d'année, laissez refroidir la polenta dans un bac gastronome, puis détailler des étoiles avec un emporte-pièce. Et passer quelques secondes à la friteuse, effet festif garanti !

Progression de la recette

1. Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le poivre.
2. Incorporer la polenta et remuer jusqu'à décollement des bords.
3. Diluer le **Cantadou® Professionnel Nature** dans la crème liquide.
4. Ajouter à la polenta puis rectifier l'assaisonnement.



Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	577,2 kJ / 138 kcal
Matières grasses	6,4 g
dont acides gras saturés	3,97 g
Glucides	16,68 g
dont sucres	1,47 g
Protéines	3 g
Sel	0,1 g

