**Polenta** crémeuse aux **champignons**

 - 200 g. de champignons de Paris

- 100 g. de trompettes de la mort (ou autres…)

- 2 échalotes 1 gousse d'ail

- 100 g. de polenta

- 500 ml. de lait végétal (riz ici)

- 200 ml. de crème de soja

- 1 bouillon cube de légumes - Sel , poivre

-Dans une poêle huilée, faire revenir les échalotes émincées, ajouter les champignons tranchés et l'ail à feu doux, à couvert. Laisser suer 15 min en remuant. Saler, poivrer. Réserver au chaud.

Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème, ajouter bouillon, sel, poivre. Mélanger.

Lorsque le mélange est bien chaud, ajouter la polenta en pluie, laisser cuire 5 mn en remuant. Ôter du feu dès que le mélange s'épaissit.

Servir la polenta dans des assiettes creuses , couvrez de champignons.

 **Polenta aux champignons forestier**

125 g de polenta « rapide »
25 cl de lait + 25 cl d’eau
1 boite de champignons forestier, égouttés
20 cl de crème
Persil frais ciselé 1 oignon ciselé
Sel poivre curcuma Huile d’olive

Chauffer l’eau et le lait dans une casserole. Saler.
Y verser lentement la polenta en mélangeant.
Quand la polenta a pris, couper le feu.
Former les galettes de polenta. Laisser refroidir 1/2h.
Les faire dorer pour obtenir une croute croustillante.
Faire revenir l’oignon ; ajouter persil et champignons bien faire revenir le tout.
Ajouter crème de soja, sel, poivre et curcuma.

Attendre que le liquide réduise un peu. Servir chaud.

# Polenta aux légumes d'été 4 parts

* 200 gr de [polenta](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-polenta) cuite et étalée en galette
- 1 [courgette](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-courgette)
- 100 gr de pois gourmands cuits
- 50 gr de [fèves](https://www.ptitchef.com/recettes/recettes-aux-feves) cuites
- quelques [olives](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-aux-olives) noires
- quelques [tomates](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-a-la-tomate) confites
- piment d'espelette ou curry
- huile d'olive sel poivre

Couper la polenta en petits dés.
Laver la courgette, y tailler des tagliatelles.
Dans un wok, , faire revenir les dés de polenta dans un peu d'huile d'olive, ajouter les tagliatelles de courgette. La cuisson sera rapide.

Ajouter les fèves et pois gourmands cuits, les olives hachées ou entières, les tomates confites en morceaux. Saler poivrer, ajouter du piment d'espelette (ou curry). Couvrir et maintenir à feu très doux 3 minutes.
C’est prêt !

# Polenta aux légumes d'été (2)

 200 gr de [polenta](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-polenta) cuite et étalée en galette
- 1 [courgette](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-courgette)

 1 oignon tranché fin
 200 g. de champignons de Paris émincés

1 halloumi tranché (ou mozzarella)

Faire revenir l’oignon dans l’huile d’olive, y ajouter la courgette lavée épluchée et coupée en dés jusqu’à ce tout soit très tendre.

A part, faire revenir à l’huile d’olive les champignons tranchés fins juqu’à ce qu’ils soient bien grillés.

Recouvrir la « galette » de polenta des dés de courgette, puis des champignons, puis des lamelles de halloumi.

Enfourner 10’ th5 (le halloumi ne fond pas…)

 Servir avec une salade tomates/avocat, huile d’olive/vinaigre balsamique.

Bayadère de polenta au flan de courgettes à la tapenade et à la ricotta. \*\*\*

- [polenta](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-polenta)
- 1 bon filet d'[huile d'olive](https://www.ptitchef.com/recettes/huile-d-olive)
- 5 [courgettes](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-de-courgette) en rondelles
- 3 [échalotes](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-aux-echalotes) et 1 gousse d'ail hachées
- 2 cuillères à [café](https://www.ptitchef.com/recettes/recette-au-cafe) d'épices grecques
- 3 oeufs battus
- 1 cuillère à soupe de ricotta
- 1 cuillère à soupe de tapenade noire
- des rondelles d'olives vertes
- thym romarin laurier
- un peu d'huile d'olive
- sel poivre

Cuire la polenta et la verser sur une plaque à pâtisserie ; laisser refroidir.

Coupez 5 courgettes en rondelles, 3 échalotes et 1 gousse d'ail hachées ; les faire revenir dans 1 grand faitout avec huile d'olive, sel, poivre.

Ajouter 2 cuillères à café d'épices grecques.

Une fois les légumes dorés, baissez le feu, et faire confire doucement jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Ajoutez 3 œufs battus, 1 cuill à soupe de ricotta,

1 cuill à soupe de tapenade noire, remuez, mixez .

Faites une sauce tomate avec des rondelles

d'olives vertes, thym, romarin, laurier, un peu d'huile d'olive, sel, poivre, et laissez mijoter.

Avec un cercle, découpez des ronds de polenta.

Vous monterez : polenta, courgettes, polenta, courgettes, et terminerez avec une couche de sauce tomate aux olives vertes, et une olive noire.