

Milliat aux grattons – au Parmesan et Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

80 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [parmesan](#) rapé
50 g [pecorino romano](#)
1/4 l d'eau
500 g de farine de maïs
100 g de grattons de porc
50 g de saindoux
20 g de sel
4 petites saucisses
poivre

Préparation

Rissolez à feu doux les saucisses dans 40g de saindoux. Portez l'eau à ébullition. Ajoutez avec les 20 g de sel, la graisse de friture des saucisses. Lorsque l'eau est bouillante, versez la farine de maïs en pluie. Cuisez 40 minutes en remuant sans discontinuer. Ecartez le récipient du feu. Ajoutez la saucisse taillé en petits tondins et les grattons avec une poignée de parmesan, 2 cuillères de pecorino râpé, poivrez généreusement. Versez la polenta ornée de ses garnitures sur une large tourtière ointe de saindoux et enfournez 20 minutes à four chaud (240°)