

Polenta à la piémontaise



Personnes
4 personnes



Temps préparation
10 minutes



Temps de cuisson
45 minutes



Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé
400 g viande rôtie
500 g polenta
150 g beurre
lait
5 cl sel, poivre

Préparation

Dans une marmite, portez l'eau salée à l'ébullition et confectionnez la polenta. Au bout de 40 minutes, lorsque la polenta est cuite, découpez-la en minces tranches. Hachez la viande. Assaisonnez. Beurrez une tourtière creuse et évasée. Dans un poêlon, faites fondre le beurre sans le colorer. Coucher un lit de polenta, recouvrez-le de viande hachée, puis d'une autre de polenta semée de Parmesan râpé. Humectez de quelques cuillères de lait. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la polenta. Sur le dernier lit de polenta, versez le reste du beurre fondu. Enfouissez à 200-220° durant 1 heure. Servez dans la tourtière.