

# Polenta cunsa



Personnes  
4 personnes

Temps préparation  
10 minutes

Temps de cuisson  
40 minutes



## Ingrédients

150 g [Fontina](#) valdotaine  
150 g tomme fraîche maigre  
75 g [Parmesan](#) râpé  
250 g farine de maïs  
150 g beurre  
8 dl d'eau  
sel, poivre

## Préparation

Détaillez la fontina et la tomme en petits cubes. Préparez la polenta. Ajoutez les cubes de fromage. Remuez le tout énergiquement à la spatule en cuisant 35 à 45 minutes. Versez la polenta dans un plat à four beurré. Poudrez abondamment le parmesan râpé, légèrement de poivre. Faites fondre le beurre et versez-le sur la polenta, qui doit être molle. Servez immédiatement.