

# Polenta de pommes de terre au fromage maigre



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
40 minutes



## Ingrédients

150 g fromage maigre  
2 l eau froide  
1 kg pommes de terre  
75 g farine de maïs  
150 g lard poitrine  
20 g beurre  
2 cl huile d'olive  
1/2 oignon  
sel, poivre

## Préparation

Nettoyez, cuisez, pelez les pommes de terre. Réduisez-les en purée et versez-les dans une marmite, où vous ajoutez la farine de maïs en remuant énergiquement. Cuisez encore 20 minutes jusqu'à ce que la pâte se détache des parois. Laissez en attente. Découpez le fromage et le lard en petits dés et hachez l'oignon. Dans une poêle, faites dorer l'oignon avec le beurre et l'huile, ajoutez le lard de poitrine émincé, qui doit rissoler jusqu'à devenir croquant. Reprenez la polenta, ajoutez le fromage et mélangez à la spatule sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à filer. Ajoutez ensuite le lard frit et brûlant. Travaillez énergiquement. Versez dans un plat de service. Servez. Cette polenta peut être accompagnée de cornichons au vinaigre ou d'une salade de haricots.