

## Polenta à l'huile de courge styrienne (aux champignons)



Accompagne  
Type de recette



45 minutes  
Préparation



Facile  
Difficulté



### Ingrédients pour 6 personnes

200 g de lait  
40 g d'huile de pépins de courge styrienne igp  
Sel  
Poivre  
Noix de muscade  
50 g de polenta  
20 g de pépins de courge concassés grillés  
10 g de noisettes concassées  
2 gousses d'ail hachées

### Préparation

Porter le lait à ébullition avec l'huile de courge et les épices, incorporer la polenta et les noisettes. Faire réduire sans cesser de remuer. En fin de cuisson, ajouter l'ail et les pépins de courge styriens.

Astuce : étaler la préparation sur une plaque et faire cuire au four à 180°C. Découper la polenta cuite en rectangles. Idéal également pour garnir les soupes.

Variation aux champignons à déguster en hors-d'œuvre : Nettoyer les champignons et les couper en lamelles. Hacher un oignon. Faire cuire les champignons et l'oignon à l'étuvée, ajouter du persil haché et un peu de thym. Saler et poivrer. Servir chaud avec les rectangles de polenta.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**