



# POLENTA AU MAÏS ROUGE, CRÈME MASCARPONE À LA GÉLÉE DE SAFRAN, SHITAKÉS EN PERSILLADE À L'AIL NOIR, ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉS ET TUILE AU PARMESAN.

## INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 500 ml de lait entier bio
- 500 ml de bouillon de légumes
- 3 c. à s. de l'huile de noisette
- 170 gr de polenta de maïs rouge
- 40 gr de parmesan AOP
- 40 gr de beurre coupé en dés
- Sel et poivre
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 100 gr de shiitakés
- 1 gousse d'ail noir
- Sel et poivre
- Persil plat
- 125gr de mascarpone bio
- 1 c.à.c de gelée de safran
- Sel, poivre
- Quelques brins de ciboulette



## PRÉPARATION

**Polenta de maïs rouge :** Dans une casserole, faire chauffer le lait, le bouillon et l'huile de noisette. A ébullition, verser progressivement la polenta, en remuant constamment. Laisser épaissir 10 minutes à feu doux, en remuant. Incorporer le parmesan et le beurre. Hors du feu, assaisonner. Étaler sur 3 cm d'épaisseur et laisser refroidir.

**Shiitaké gersois en persillade à l'ail noir :** Chauffer l'huile dans une poêle sur feu vif, faire revenir les shiitakés en remuant régulièrement. Saler, poivrer. Ajouter l'ail noir et le persil haché, mélanger le tout.

**Crème mascarpone à la gelée de safran :** Monter la crème mascarpone au batteur en ajoutant la gelée, le sel, le poivre et la ciboulette

**Tuiles de parmesan :** Saupoudrer un peu de parmesan en poudre dans la poêle très chaude. Un fois fondu, il forme des bulles qui vont se coller ensemble. Rassembler la masse avec la spatule. Retirer de la poêle quand la tuile est sèche et que le blanc disparaît. Déposer sur une plaque et laisser durcir.

**Éclats de noisettes bio torréfiées :** Réchauffer le four à 170°C, mettre les noisettes sur une plaque et surveiller. Sortir du four une fois la coloration désirée. Pilonner pour obtenir des éclats.

**Dressage :** Détailler la polenta en triangle. Disposer le shiitaké, ajouter la tuile de parmesan. Pocher la crème à l'aide d'une poche à douille. Finir avec les éclats de noisette, les fleurs comestibles et la ciboulette.



les tables du gers



La Fabrique des Colibris  
2 rue des Justices  
32 120 Mauvezin  
TÉL : 05 62 58 94 54