

## POLENTE SALLANCHARDE

POUR 6 PERSONNES :

- 1 gros oignon
- 150 gr de lardons fumés ou pas
- 1 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 cuillères d'huile d'arachide
- 1 petit pot de crème fraîche
- environ 20 gr de polenta express  
moyenne par personne
- sel et poivre
- 1 l à 1,5 l d'eau



- Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à coloration.
- Mettre dans une assiette.
- Dans la même casserole, faire revenir les lardons dans la matière grasse.
- Dès que les lardons sont rôtis, verser les oignons et ajouter le vin blanc, l'eau et le bouillon de volaille, sel et poivre.
- Laisser cuire 20 à 30 mn, ensuite verser la polenta en pluie, bien remuer pour qu'il n'y est pas de grumeaux.
- Laisser cuire une dizaine de mn.
- Vérifier l'assaisonnement et rajouter de l'eau si nécessaire.
- Ajouter la crème fraîche et servir.