

Polenta Express aux raisins et noisettes grillées



Ingrédients

Nombre de portions :

 40 portions

- 1 kg de Polenta Express
- 5 L de lait
- 400 g de raisins secs blonds et bruns
- 400 g de noisettes en poudre
- 300 g de sucre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater les raisins secs dans l'eau bouillante, égoutter, réserver.
- 2 Faire bouillir le lait avec le sucre, verser la Polenta Express en pluie et cuire pendant 5 minutes à feu doux en remuant.
- 3 Ajouter les raisins réhydratés et la noisette en poudre, bien mélanger.
- 4 Refroidir la préparation en bac gastro ou en ramequins.