

# Polenta crémeuse au lait d'amande, oignons, carottes violettes

Une recette végétarienne qui saura redévoiler la douceur et le caractère de notre Polenta Express.



## Ingrédients

Nombre de portions :

 12 portions

- 500 g de Polenta
- 1,5 L d'eau
- 2 L de lait d'amande
- 1 kg de carottes violettes
- 800 g d'oignons rouges
- 12-20 fleurs comestibles de primevères
- 1 bouquet garni
- Huile d'arachide
- Amandes entières
- Sel

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Faire dorer les oignons rouges grossièrement émincés avec les carottes violettes et un peu de matière grasse.
- 2 Réduire le feu, ajouter un peu d'eau et le bouquet garni. Cuire 10-12 minutes à couvert.
- 3 Monter à ébullition l'eau et le lait d'amande. Saler. Récupérer le bouquet garni et le faire infuser 10 minutes dans le liquide bouillant.
- 4 Verser la Polenta en pluie et remuer régulièrement jusqu'à obtenir une consistance lisse/crémeuse.
- 5 Dresser en premier la polenta. Surmonter du mélange carottes, oignons. Parsemer d'amandes entières concassées et déposer délicatement une ou deux fleurs de primevère comestibles.

## L'astuce du chef

Le lait d'amande peut être remplacé par du lait entier de vache !