



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP



Polenta au Bleu du Vercors

Ingédients

200 gr de Bleu du Vercors AOP
200 gr de Polenta
1 l de lait
1 c. à c de sel
25 cl de crème fraîche
Un peu de beurre pour le moule

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Portez le lait à ébullition dans une grande casserole avec le sel, y verser la polenta en pluie.

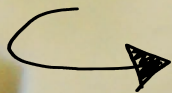
Cuire 5 min sans cesser de remuer.

Laissez tiédir puis ajoutez le Bleu, coupé en petits dés et les œufs, bien mélangez.

Beurrez un plat à gratin, verser le mélange, arroser avec la crème fraîche.

Enfournez et cuire 40 min.

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM