



**ABONDANCE**  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



## POLENTA À L'ABONDANCE



**25 min** de préparation  
**30 min** de prise au froid  
**1h15** de cuisson

## LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

### INGRÉDIENTS

#### Pour 4 personnes :

2 échalotes  
50 cl de bouillon de volaille  
100 g de polenta  
100 g de fromage Abondance  
5 cl de crème  
150 g de bolets  
1 botte de ciboulette  
ail  
beurre  
sel  
poivre du moulin

**Faire suer** une échalote ciselée

1



**Mouiller** avec du bouillon de volaille jusqu'à ébullition

**Ajouter** la polenta en pluie

**Cuire** au four 1h15 environ

**Ajouter** de l'Abondance râpé et de la crème, mélanger

**Couler** en plaque

**Laisser refroidir** au frigo



**ABONDANCE**  
UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE



2



**Détailler** des palets et les faire dorer à la poêle

3



**Détailler** les bolets en petits cubes

**Faire une fricassée** de bolets : les colorer dans une poêle d'huile bien chaude, ajouter un peu de beurre pour les nourrir en fin de cuisson, ajouter de l'échalote ciselée et une gousse d'ail, assaisonner

4



**Dresser** un petit peu de fricassée sur chaque palet et ajouter de la ciboulette