

# LA RECETTE DE VALÉRIE

## *POLENTA au POTIMARRON*

### Ingrédients :

- 1 potimarron
- 300gr de semoule de maïs
- 100gr de beurre
- ½ litre de lait
- ½ litre d'eau
- 1 cube de volaille dégraissée
- Sel, poivre



### Recette :

Couper le potimarron en cube. Le faire revenir à la poêle à l'huile d'olive ou sur un plat et mettre au four.

Faire bouillir le lait, l'eau, le beurre et le cube.

Versez en pluie en remuant au fouet sans arrêter. Pendant 3 à 4 minutes .rectifier l'assaisonnement si besoin.

Mettre dans un plat parsemé les cubes de potimarron et de gruyère et enfournez 10 minutes.