

Polenta au beaufort

- 1 litre d'eau
- 250 grammes de semoule de maïs
- 80 grammes de beurre
- 100 grammes de beaufort
- Sel

Mettez l'eau à bouillir avec une poignée de gros sel. Portez à ébullition, ajoutez la semoule de maïs en pluie, remuez avec une spatule en bois et laissez cuire environ 30 minutes jusqu'à ce que la semoule ait absorbé l'eau.

Hors du feu ajoutez le beurre coupé en parcelles et remuez. Versez la polenta dans un plat à gratin et ajoutez le beaufort râpé. Laissez gratiner quelques minutes sous le gril.