

## Polenta au fromage, au bacon et aux champignons

Pour 4 personnes :

- 400 g de champignons sauvages (cèpes, chanterelles et girolles par exemple) (surgelés pour moi)
- 25 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 5 feuilles de sauge entières (la mienne était séchée)
- 50 mL de vermouth sec (j'ai mis un peu de vin blanc)
- sel
- 200 g de poivre
- 50 g de polenta
- 50 g de parmesan
- quelques tranches de bacon que j'ai ajoutées
- 50 g de beurre

Si vos champignons sont frais, les nettoyer en les frottant avec un torchon humide. Les émincer et réserver.

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une grande poêle. Faire cuire l'ail, la sauge et les champignons les plus durs pendant 2, 3 min. Ajouter les autres champignons, saler, poivrer, et poursuivre la cuisson 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Verser le vermouth et faire cuire encore 1 min en remuant.

Si vous utilisez des champi surgelés, les ajouter à l'ail préalablement cuite dans une poêle anti-adhésive chaude, sans ajout de matière grasse.

Préparer la polenta en suivant les indications sur le paquet. Incorporer le parmesan quand elle est cuite, le beurre et saler et poivrer.

En même temps, faire dorer les tranches de bacon à sec et les couper en morceaux. Les ajouter aux champi.

Répartir la polenta sur les assiettes, napper de champignons et servir.

