



## CSJ A LA POLENTA CREMEUSE AUX ASPERGES VERTES



### **Pour 6 personnes :**

12 CSJ  
6 asperges vertes  
3 échalotes émincées très finement  
200 g de polenta (pas de l'instantanée si possible)  
½ cube de bouillon de volaille, à moins que vous n'ayez du bouillon maison  
¼ l de lait  
1 càs de beurre  
2càs de parmesan  
Sel et poivre et éventuellement une réduction de balsamique

### Pour la polenta :

Laver et parer les asperges. Couper la tête en biseau à environ 4 cm, couper les reste ne rondelles. Faire fondre l'échalote ciselée avec les 4/5 ème du beurre, ajouter la semoule en pluie, remuer à la cuillère comme pour un risotto. Incorporer le bouillon petit à petit puis le lait en remuant sans cesse. Terminer avec le parmesan râpé puis assaisonner à votre goût. Réserver au chaud.

Tailler les têtes des asperges en les éminçant très finement sur toute leur longueur. Réserver(ces lamelles d'asperge seront mangées crues).

### Pour les CSJ :

Au moment du dîner, chauffer bien la poêle avec le peu de beurre restant et passer très rapidement vos tranches de CSJ. Les débarrasser sur un papier absorbant, les saler un peu.

Faire un rond de semoule et l'entourer avec les rondelles de SJ , poser les lamelles d'asperges sur le côté et mettre soit un cordon d'épices pour décorer, soit une réduction de balsamique.

Je me suis aussi amusée à faire des « chips » d'échalotes, mais c'était pour faire joli car le résultat au niveau du goût est assez agressif !!!