

FOIE GRAS FERMIER POËLÉ sur polenta de châtaignes

POLENTA de CHÂTAIGNES :

- Chauffer 600 g d'eau + sel + huile de noix (environ 2 cuillères à soupe)
- Incorporer d'un coup 300 g de farine de châtaignes hors du feu. Cela fait des grumeaux
- Bien mélanger énergiquement
- Remettre sur le feu très doux ou au four 5 minutes à 80/90° pour faire évaporer l'eau
- On doit obtenir une pâte qui ne colle pas aux doigts
- Sur plaque farinée rouler la polenta en gros boudins (2)
- Laisser refroidir
- Couper en grosses tranches (1,5 à 2 cm) et faire revenir dans l'huile de noix ou d'olive.

Petit truc : On peut remplacer l'eau par du bouillon de légumes ou de volaille.

