

Polenta avec piments rôtis

Recette de Martha Stewart

Ingrédients

- 2 tasses de bouillon de poulet
- Sel et poivre
- 2/3 tasse de polenta à cuisson rapide (j'aime bien la recette de polenta au four de Josée Di Stasio !)
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 branche de céleri tranchée finement
- Piments forts au goût
- 1/3 tasse de piments rôtis hachés finement
- 1 boîte de fèves blanches en conserve

Préparation

1. Amener à ébullition le bouillon de poulet et 2 tasses d'eau.
2. Assaisonner de sel.
3. Ajouter lentement la polenta en fouettant constamment.
4. Mijoter doucement jusqu'à une consistance crémeuse environ 25 minutes.
5. Retirer du feu.
6. Dans une grande poêle, faire revenir l'ail, le céleri et les flocons de piments forts.
7. Ajouter le piment rôti et les fèves blanches et cuire environ 1 minute.
8. Ajouter ½ tasse d'eau et amener à ébullition.
9. Servir sur la polenta bien chaude.