

DESSERT

NB DE COUVERTS : 10

 15 MIN  30 MIN

POLENTA

ALPINA SAVOIE : 150 g

EAU : 1 L

LAIT : 1,5 L

SUCRE : 250 g

BEURRE

JUS DE CITRON : 2,5 L

ZESTES CITRON JAUNE

ZESTES CITRON VERT

SAUCE CHOCOLAT &

NOISETTE

Finger de Polenta citron

sauce choco-noisette

Mélanger l'eau, le lait et le sucre.

Porter à ébullition, puis ajouter le jus et les zestes de citron jaune. Verser la Polenta en pluie et cuire 5 min à feu doux en remuant.

Verser dans un cadre à pâtisserie et cuire environ 20 min au four à 200°C. Une fois la polenta ferme, la détailler en fingers. Faire légèrement dorer les fingers à la poêle beurrée. Saupoudrer de zestes de citron vert et servir tiède avec une sauce au chocolat et noisette.

