



# Tatoast de polenta aux champignons

Pour 10 personnes

## INGRÉDIENTS

700 ml de bouillon de poulet  
70 g de beurre  
240 g de polenta  
8 oignons de printemps, finement hachés  
400 g de champignons de châtaigne, coupés en deux  
1 échalote, hachée  
1 gousse d'ail, hachée  
quelques brins de persil plat  
1 citron, jus + râpe  
huile d'olive  
poivre - sel  
pour la mayonnaise :  
2 jaunes d'œufs  
1 cuillère à café de poudre de wasabi  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin  
250 ml d'huile  
1 pincée de sel

## MODE DE PRÉPARATION

Préparez une mayonnaise en mélangeant bien les jaunes d'œufs avec de la poudre de wasabi, du jus de citron et du vinaigre de vin. Ajoutez de l'huile en remuant jusqu'à ce que vous obteniez une mayonnaise épaisse.

Porter le bouillon avec le beurre à ébullition.

Retirez la casserole du feu, incorporez la polenta et laissez bien cuire à feu doux pendant 2 minutes.

Mélangez l'oignon de printemps et assaisonnez de sel et de poivre.

Versez la polenta dans un plat de cuisson graissé, aplatissez jusqu'à environ 1 cm d'épaisseur et laissez refroidir complètement. Coupez la polenta en tranches et faites-la dorer.

Faire revenir l'échalote et le `kno_x001F_flook` dans un peu d'huile, ajouter les champignons et faire cuire brièvement. Assaisonner avec du jus et du zeste de citron, du poivre fraîchement moulu et du sel.

Terminer:

Badigeonnez les toasts à la polenta de mayonnaise au wasabi et garnissez de champignons.

