



# Tatoast de polenta aux champignons

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS	MODE DE PRÉPARATION
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	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.

