

Polenta courge et légumes rôtis à la sauge

Ingrédients

- 200g de Polenta
- 700 ml de bouillon de légumes
- 2 c. à s. de ghee
- 180g de purée de courge
- 30g de parmesan râpé
- ½ c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. de noix de muscade râpée
- Sel, poivre

Légumes :

- ¼ de courge Butternut, coupé en cubes
- 1 topinambour
- 2 panais, râpé et coupé en 4
- 10 choux de Bruxelles, lavés et coupés en 2
- 1 oignon rouge, coupé en 4
- 2 brins de sauge, émincés
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un grand bol, mélangez les légumes, la sauge avec l'huile d'olive, le sel et poivre. Disposez sur un plat allant au four. Rôtir les légumes pour 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et caramélisés.
3. Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de légumes et le ghee. Incorporer lentement la polenta. En remuant continuellement, cuire environ 1 minute ou jusqu'à ce que la polenta commence à s'épaissir. Retirez du feu, ajoutez la purée de courge, la cannelle, la noix de muscade et le parmesan. Mélangez bien.
4. Répartir la polenta dans des bols individuels et garnir de légumes rôtis.