

# Saucisse polenta printanière

1 saucisse  
½ boîte de tomates cerise  
50g de pois gourmands  
100g de fèves  
1 courgette  
3 carottes  
1 oignon rouge  
1 tête d'ail nouveau  
Thym et romarin  
Fleur de sel  
Poivre du moulin  
100g de polenta  
10cl de crème liquide  
20cl de lait entier  
25g de parmesan



# Saucisse polenta printanière

Cuire doucement la saucisse dans une poêle avec un peu d'huile, l'aile et le romarin.



Faire bouillir le lait, la crème, le sel et le poivre puis ajouter la polenta et cuire doucement en remuant sans cesse.



Lorsque la polenta est de consistance crémeuse, ajouter le parmesan râpé puis réserver.



Tailler des lamelles de carottes et de courgette avec l'économe. Eplucher les pois gourmands et les fèves. Faire revenir 2 minutes dans une poêle très chaude, les lamelles de carottes, les lamelles de courgette et les pois gourmands.



# Saucisse polenta printanière



Ajouter les tomates cerises et cuire 1 minute.



En dernier, ajouter les fèves en ayant pris soin de retirer la petite peau, pas besoin de les cuire.



Dresser un rond de polenta au centre de l'assiette puis recouvrir partiellement avec le mélange de légumes.  
Couper la saucisse en larges tranches puis déposer sur les légumes.  
Servir chaud.