

**Polenta crémeuse potimarron et endives**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/02/polenta-cremeuse-potimarron-et-endives-p1080691-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de** [**potimarron**](https://recettes.de/potimarron) **(pesé prêt à cuire)**  
**- 2** [**endives**](https://recettes.de/endives)  
**- 50 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **secs**  
**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 1 càs de sucre  
- 1 càs de vinaigre  
- 20 cl de** [**crème soja**](https://recettes.de/creme-soja) **(1)  
- 150 ml d'eau de cuisson du potimarron**  
**- ½ tablette de bouillon (aux herbes de Provence pour moi)**  
**- 100 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta)  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

 Éplucher **(2)** le potimarron et le couper en dés.  
Le faire cuire dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre.  
L'égoutter en gardant l'eau de cuisson.  
Écraser le potimarron en purée.  
Concasser les noisettes et les faire torréfier à la poêle sèche pendant quelques minutes.  
Couper les abricots en dés.  
Nettoyer les endives, garder quelques jolies feuilles et couper le reste en petits tronçons après avoir enlevé le cœur amer.  
Faire chauffer dans une poêle une cuillerée d'huile, le vinaigre et le sucre.  
Ajouter les tronçons d'endives et les abricots.  
Faire cuire en remuant pendant quelques minutes jusqu'à ce que les endives soient tendres.   
Saler et poivrer. Réserver.  
Dans une casserole faire dissoudre la tablette de bouillon dans un fond d'eau de cuisson du potimarron.  
Ajouter le reste de l'eau de cuisson et la crème de soja.  
Verser la polenta en pluie en remuant et faire chauffer jusqu'à ébullition.  
Ajouter la purée de potimarron et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.  
La préparation doit être crémeuse, rajouter éventuellement un peu d'eau de cuisson du potimarron.  
Verser la polenta dans un plat creux et chaud, répartir les endives et parsemer de noisettes.  
Servir bien chaud.