**Polenta aux échalotes et lardons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/02/polenta-aux-echalotes-et-lardons-p1290022-r-scaled.jpg) **Pour 4 Croquants-Fondants**

**- 200 g de** [**polenta**](https://recettes.de/polenta) **express**  
**- 150 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**  
**- 2 grosses** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 1 litre d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- 150 g de crème liquide**  
**- 75 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan)  
**- 75 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **ou de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**  
**- Huile d'olive**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)Faire rissoler les allumettes de lardons dans une cuillerée d'huile.  
Les réserver en laissant le gras dans la casserole.  
Émincer finement les échalotes et les [**faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans le gras des lardons.  
Ajouter les tablettes de bouillon avec un petit peu d'eau pour les faire fondre.  
Ajouter le reste de l'eau et verser la polenta en pluie tout en remuant.  
Laisser épaissir sans cesser de remuer jusqu'à ébullition.  
Incorporer les lardons.  
Ajouter la crème et le parmesan.  
Saler, poivrer et râper une pincée de muscade.  
Verser dans le plat à gratin et saupoudrer de fromage râpé.  
Asperger de quelques gouttes d'huile et laisser refroidir.  
Enfourner pour 15 minutes pour laisser dorer le fromage.