

Galettes de millet

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 4 à 6 minutes

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

- 250 g de millet décortiqué
- 20 g de farine (complète ou non)
- 2 œufs
- 1 carotte
- 1 oignon
- 250 g de lardons fumés
- 20 cl de crème épaisse
- 250 g de fromage râpé
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Cumin, paprika
- Ciboulette

Préparation :

Faire cuire le millet dans l'eau bouillante non salée.

Faire cuire la carotte coupée en rondelles.

Faire fondre l'oignon et les lardons.

Une fois le millet cuit, le mettre dans un saladier, ajouter la farine, les œufs, la crème, l'huile d'olive, le fromage, la carotte, les lardons, l'oignon, saler, poivrer et mettre les épices.

Bien remuer, l'aspect doit être très pâteux.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile, former des galettes pas trop épaisses et les faire bien dorer de chaque côté.

A déguster avec une salade !