

Millet automnal

- 50 g de millet
- 150 g de tomates
- 50 g d'oignons
- 1 petite branche de céleri
- 125 à 150 g de girolles ou de champignons de Paris
- 50 g de fêta (fromage de brebis sec)
- Huile, ail, persil

Faire griller le millet puis le cuire dans deux fois et demie son volume d'eau. Pendant ce temps, cuire les tomates, les oignons, le céleri à l'étouffée ; saler en fin de cuisson.

Dans une poêle, faire revenir les champignons dans un peu d'huile et y ajouter selon le goût ail, persil, sel.

Huiler un plat à gratin et y mettre successivement le millet, les légumes, puis les champignons. Terminer par des lamelles de fêta.

Passer au four pour faire gratiner.