

# GRATIN DE MILLET AUX LEGUMES

(Camp meeting 2014)

## Ingrédients



200 g de millet jaune  
1 brique de soja cuisine ou du lait et un épaississant  
1 courgette  
1 poivron rouge, vert et jaune  
Sel gris  
Aromates (Basilic frais, Persil, thym etc.)  
Paprika, Curcuma  
1 gousse d'ail  
1 oignon

## Préparation

- Mettre 400 ml d'eau à bouillir et saler selon convenance.
- Couper les légumes en cube et les mettre de côté.
- Éplucher et hacher finement l'oignon et l'ail.
- Quand l'eau boue, verser les 200 gr de millet jaune ainsi que l'oignon et l'ail.
- Laisser cuire durant 10 à 15 minutes environ.
- Mélanger dans un autre récipient la sauce soja ou amande cuisine avec 2 c à s de farine complète (*pour épaissir*).
- Éteindre le feu lorsque le millet est cuit et ajouter les légumes, les aromates, le paprika et le curcuma.
- Verser la sauce soja cuisine dans le récipient contenant le millet.
- Remuer jusqu'à épaississement.
- Verser dans un moule à gratin.
- Enfourner thermostat 190 durant 15 à 20 mn.

*Astuce : Si vous n'avez pas de sauce soja cuisine, vous pouvez faire une sauce épaississante avec du lait végétal et de la farine ou une crème d'avoine.*

