



Les galettes de millet



Ingrédients pour 2 personnes :

100gr de millet,

1 cuillère à soupe de farine,

4 olives noires hachées,

1 oignon,

Herbes : persil, estragon, ciboulette au choix selon goût et saison. Eau, sel, poivre, coriandre en poudre. Huile d'olive pour la cuisson des galettes.

Préparation :

La veille : mettre tremper le millet dans 2,5 volumes d'eau

Le lendemain : le cuire environ 20 minutes.

Hacher les olives dénoyautées, les oignons et les herbes

Ajouter au millet la farine et le hachis. Mélanger.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, y déposer des petits tas du mélange avec une cuillère à soupe. Les aplatir et leur donner une jolie forme à l'aide d'une fourchette.

Les retourner quand elles sont dorées d'un côté.

Les déposer dans un plat sur du papier absorbant.

Accueil Paysan Occitanie

10, rue du Général Lapasset - II 300 Limoux

Tél. 04 30 07 39 15 - E-mail : occitanie.pm@accueil-paysan.com

www.accueil-paysan-occitanie.com

[@Accueil.Paysan.Occitanie](https://www.instagram.com/accueil.paysan.occitanie)

