



Galets de millet doré

Idéal comme dîner rapide ou en tant que garniture originale pour la viande et les légumes.

Pour 4 personnes



Astuce

Servir avec de la salade de carottes.
Excepté avec la main, les galets peuvent être également formés au moyen de deux cuillères de soupe.

Préparation

7	dl d'eau	porter à ébullition
160	g de millet doré	bien laver avec de l'eau et laisser cuire légèrement pendant 15 min, prendre du feu et laisser gonfler pendant 15 minutes
	sel aux fines herbes	pour assaisonner
1	oignon finement haché	
1	gousse d'ail finement haché	
	basilic, persil finement haché	
2	œufs	
	fromage râpé ajouter tout à la pâte et bien mélanger. Former des galets et les faire frire dans l'huile d'olive chaude lentement des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.	