

# GALETTES DE MILLET

*100g de millet  
250ml de bouillon de légumes  
1 carotte râpée  
1 pomme de terre râpée  
1 échalote hachée  
50g de graines de sésame  
sel - poivre - gomasio  
chapelure  
huile d'arachide*

*Porter le bouillon à ébullition, y faire cuire le millet pendant 15 minutes environ en mélangeant régulièrement. Laisser refroidir. Mélanger le millet cuit avec la pomme de terre et la carotte râpées, l'échalote, les graines de sésame et les épices. Ajouter ensuite suffisamment de chapelure pour pouvoir former de petites galettes rondes. Rissoler-les dans l'huile d'arachide quelques minutes de chaque côté.*