

MILLET MIGNON AU POIVRE NOIR

*100 g de millet
60 g de polenta instantanée
250 ml de bouillon de légumes
2 c. à s. de poivre noir
250 ml de crème de soja
40 g de margarine végétale
sel
baies rouges*

Dans une casserole, chauffer le bouillon de légumes et y faire cuire le millet à feu doux pendant 20 minutes. Ajouter ensuite la polenta, ainsi qu'un décilitre d'eau et cuire encore jusqu'à ce que la préparation se décolle des bords de la casserole. Verser cette préparation dans un moule à cake huilé et garni au fond d'une partie du poivre concassé. Tasser soigneusement et enfoncer au-dessus également des grains de poivre concassés.

Une heure plus tard, démouler le pain de millet et le couper en tranches d'1,5cm d'épaisseur. Chauffer la margarine dans une poêle, avec le reste du poivre concassé et y faire dorer les tranches de millet mignon. Les réserver. Verser dans la poêle la crème de soja, rectifier l'assaisonnement et servir aussitôt le millet mignon, nappé de sauce au poivre noir.