

GALETTES DE MILLET AUX RAISINS, CROÛTES AU SÉSAME

Galettes

125 g de millet
450 ml de bouillon de légumes
1 poignée de raisins secs blancs
sel-poivre
50 g de levure maltée en paillettes
un peu de farine
huile de tournesol

Croûtes au sésame

500 g de farine
(mélange épeautre, froment)
1 c. à c. de sel
1 sachet de levure de boulangerie
eau
graines de sésame
margarine végétale

Chauffer le bouillon de légumes et y faire cuire le millet, assaisonné selon le goût, pendant 20 minutes. En fin de cuisson, ajouter les raisins secs. Laisser refroidir la préparation, ajouter la levure maltée en paillettes et un peu de farine et confectionner des petites galettes rondes. Chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer les galettes de tous côtés.

Dans une terrine, placer la farine et le sel, faire un puits, y déposer la levure diluée dans un peu d'eau et laisser lever quelques instants. Pétrir la pâte en ajoutant de l'eau, jusqu'à obtenir une pâte lisse et non collante. Laisser lever la pâte

dans un endroit tiède pendant une bonne heure.

Étendre la pâte sur le plan de travail fariné, en un grand rectangle de 1 cm d'épaisseur. Déposer une couche de graines de sésame et les enfoncer pour les faire adhérer à la pâte. Rouler la pâte sur elle-même puis découper le cylindre obtenu en tronçons de 1 cm d'épaisseur.

Les ranger au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Tartiner les pâtons de margarine et déposer au-dessus des graines de sésame. Cuire dans un four préchauffé à 200° pendant une vingtaine de minutes.

Servir les galettes de millet avec les croûtes au sésame, avec en accompagnement par exemple une purée fine de pommes de terre au potiron.