

Une recette pour goûter le millet

Pour les ingrédients :

- 4 gros champignons
- 1 tasse de millet
- 1 oignon moyen haché
- 4 gousses d'ail émincées
- 4 tasses d'eau
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- quelques feuilles de chou frisé noir ou vert émincé
- 2 c. à c. de gingembre émincé
- 1 c. à c. de cumin
- quelques feuilles de basilic frais
- du poivre

A l'action :

Faire cuire les oignons, l'ail, le gingembre et le chou dans l'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

Ajouter les épices et les champignons et cuire pendant 10 minutes.

Incorporez l'eau et le millet et laissez pendant 10/15 minutes.

Lorsque le mil est tendre, c'est prêt !