

Niçoise de millet

Pour 4 personnes

200 g de millet décortiqué
1 petit oignon blanc
2 poignées de haricots verts
2 poignées de tomates cerise
4 c. à s. **d'Assaisonnement Quintesens « La Provençale »**
une dizaine de petites feuilles de basilic pourpre
et/ou 3 c. à s. de graines de courge

Portez 40 cl d'eau à ébullition, salez et versez les graines de millet.
Couvrez et laissez cuire 20 minutes environ sur feu doux jusqu'à absorption complète de l'eau.
Laissez gonfler hors du feu, à couvert, puis remuez avec une fourchette pour aérer les graines.

Préparez les haricots verts, coupez-les en tronçons et faites-les cuire à la vapeur.

Versez 4 c. à s. d'Assaisonnement « La Provençale » dans un saladier. Ajoutez les tomates coupées en deux, l'oignon haché, salez et poivrez à votre goût.
Versez le millet cuit et refroidi dans le saladier, mélangez avec les haricots verts et parsemez de feuilles de basilic pourpre et/ou de graines de courge.

Recette imaginée par Valérie Cupillard, auteure et créatrice culinaire Bio.