



Crêpes, galettes et gaufres salées
Galettes de millet au comté



40 min	10 min	30 min	0	238
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des galettes de céréales et fromage type végétarien

- 1 Porter le bouillon de légumes à ébullition.
- 2 Verser le millet et faire cuire en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau.
- 3 Si le millet ne semble pas assez cuit, prolonger la cuisson en rajoutant de l'eau.
- 4 Eplucher et couper la carotte en petits dés.
- 5 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 6 Faire fondre légèrement les dés de carottes et l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 7 Ciseler la ciboulette.
- 8 Râper le comté au dessus du saladier.
- 9 Dans le saladier avec le comté, mélanger le millet, les dés de carottes, l'oignon, la ciboulette, les oeufs et assaisonner.
- 10 Déposer une grosse cuillère de la préparation dans la poêle et l'aplatir pour en faire une galette.
- 11 Laisser dorer les galettes sur les deux faces.
- 12 Servir chaud ou froid.

100 g **Millet**
60 g **Comté**
25 cl **Bouillon de légumes**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Carotte(s)**
0.5 **Oignon(s)**
4 tige(s) **Ciboulette**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**