

BOULETTES DE MILLET À L'INDIENNE

*150g de millet
1 c. à s. d'huile d'arachide
2 carottes en petits dés
400ml d'eau
quelques tiges d'oignons nouveaux
¼ de c. à c. de curcuma
¼ de c. à c. de cannelle
¼ de c. à c. de fenugrec
½ c. à c. de curry
½ c. à c. de coriandre moulue
chapelure ou miettes de pain
sel - poivre*

Chauffer l'huile dans une casserole et y faire dorer les épices, jusqu'à ce qu'elles dégagent un arôme puissant. Ajouter les grains de millet et les dés de carottes et laisser cuire quelques instants. Verser l'eau, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser cuire 15 minutes sur feu doux. Laisser ensuite refroidir complètement. Couper finement les tiges d'oignons, les incorporer à la préparation, et rectifier l'assaisonnement. Ajouter suffisamment de chapelure pour former des boulettes de 5cm de diamètre, qui ne collent pas aux mains. Frire les boulettes à la grande friture, et servir aussitôt.