

# BOULETTES DE MILLET AU COULIS DE TOMATES

*100g de millet  
250ml d'eau  
4 carottes en morceaux  
de 50 à 80g de farine  
sel - poivre  
1 feuille de laurier  
romarin - paprika - origan  
1 boîte de passata  
2 c. à s. d'huile d'olive  
1 c. à s. d'huile d'arachide*

*Faire rissoler les carottes dans l'huile d'arachide, ajouter les grains de millet et les faire dorer. Verser l'eau, saler et poivrer et porter à ébullition. Ajouter la feuille de laurier et laisser mijoter  $\frac{1}{4}$  d'heure. Puis, laisser refroidir. Chauffer l'huile d'olive et la passata, porter à ébullition puis laisser mijoter  $\frac{1}{2}$  heure. Assaisonner de sel, de paprika et d'origan. Ajouter de la farine au millet jusqu'à pouvoir former des boulettes qui ne collent pas aux mains (2,5cm de diamètre). Les faire dorer à la friteuse et servir avec le coulis de tomates.*