



Millet au lait et abricots

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 10 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de millet
- 1 L de lait
- 60 g de sucre roux
- 1 gousse de vanille
- 200 g d'abricots au sirop

1. Rincez et égouttez les graines de millet.
2. Egouttez les abricots et mixez-les.
3. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et prélevez les grains à l'aide de la pointe d'un couteau.
4. Portez le lait à ébullition avec les grains et la gousse de vanille.
5. Retirez la gousse de vanille. Ajoutez le sucre et le millet en mélangeant à l'aide d'un fouet.
6. Laissez cuire à feu doux jusqu'à absorption du lait par le millet pendant environ 5 minutes.
7. Mélangez avec une cuillère en bois.
8. Laissez tiédir.
9. Servez le millet dans des ramequins avec un peu de coulis d'abricot.