

Risotto de millet au basilic et ces courgettes épicées

Pour 4 personnes

150g de millet

1 litre de bouillon de poulet chaud

2 échalotes

1 gousse d'ail

100ml de vin blanc

Huile d'olive

50g de parmesan râpé

1/2 bouquet de basilic

1 grosse courgette

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à café rase de [mélange d'épice loubia](#)

Epluchez l'ail et les échalotes. Emincez les échalotes et écrasez la gousse d'ail à l'aide d'un presse ail.

Ciselez le basilic.

Dans une grande casserole, sur feu moyen, versez un bon filet d'huile d'olive et faites-y colorer les échalotes et l'ail. Ajoutez le millet, mélangez et quand il est bien enrobé d'huile d'olive versez le vin blanc et attendez qu'il soit absorbé par le millet avant d'ajouter le bouillon louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Vous devez obtenir un mélange crémeux et le millet ne doit plus être croquant sous la dent.

A la fin de la cuisson incorporez le parmesan et le basilic ciselé, salez à votre gout.

Pour les courgettes: Préchauffez le four à 200°C.

Lavez la courgette et détaillez-la en fines rondelles. Dans un saladier mélangez la cuillère à soupe d'huile avec le mélange d'épice puis ajoutez les rondelles de courgettes afin que chacune soit bien enrobée d'huile épicée.

Débarrassez les rondelles de courgettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 200°C pendant 20 minutes.