

salade de millet aux fèves et pamplemousse

Pour 4 personnes

150g de millet

150g de fève fraîches écosées

1 pamplemousse rose

1 petit fenouil

grenade

quelques feuilles de câpres

thym séché

Faites cuire le millet 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante, égouttez, ajoutez 2 cuil à soupe d'huile d'olive et réservez.

Plongez les fèves 5 minutes dans l'eau bouillante, égouttez et laissez-les refroidir un peu avant de les éplucher (retirez la peau autour de chaque fèves).

Pelez le pamplemousse à vif et taillez-le en suprêmes.

Lavez et coupez le fenouil en petits morceaux, genre brunoise.

ciselez les feuilles de câpres.

Mélangez tout les ingrédients de la salade, parsemez de thym et servez frais, comme le rosé!!!