



GRANNY'S GUSTO

Douce crème de panais au millet et aux haricots blancs

INGRÉDIENTS

- 25 gr de millet
- Un petit panais (+- 100 gr)
- 50 gr d'haricots blancs précuits
- 1,5 cuillère à soupe de miso blanc (shiro miso)
- Quelques algues pour la présentation (wakame (photo), salade de mer, dulse ou spaghetti de mer)

PRÉPARATION

- Coupez le panais en dés.
- Ajoutez le panais au millet et cuisez l'ensemble dans le double de volume d'eau légèrement salée (+- 150 ml).
- Laissez mijoter 20 à 25 minutes à feu doux.
- Rassemblez tous les ingrédients ensemble et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- Etalez la crème sur du pain et parsemez d'algues.

