

PAR STÉPHANE THORÉTON, CHEF DE
CUISINE EXÉCUTIF

SORGHO PARFUMÉ AU HARISSA, LÉGUMES DE SAISON ET BROCOLETTI GRILLÉS

Ingredients

(Pour 4 personnes)

200gr de sorgho

1 l d'eau salée

80 gr d'huile d'olive

100 gr de carotte en triangle

100 gr de céleri rave en triangle

100 gr d'oignon rouge émincé

5 gr d'ail

4 pieds de brocoletti

½ b de ciboulette

½ boîte de piquillos

30 gr de harissa

30 gr de noisettes grillées

Preparation:

1. Cuire le sorgho, environ 1h 30, dans de l'eau salée.
2. Faire sauter les légumes avec l'huile d'olive. Ajouter le sorgho égoutté.
3. Mixer les piquillos avec le harissa et l'huile d'olive.
4. Finir la cuisson du sorgho avec la purée de piquillos.
5. Ajouter la ciboulette ciselée.
6. Griller légèrement les brocoletti.
7. Dresser le sorgho (bien crémeux) au centre d'une assiette creuse puis disposer les brocoletti au-dessus.

