

## 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 I d'eau salée 80 gr d'huile d\( \text{Molive} \) 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.