



## INGRÉDIENTS

- **GALETTE :** 200 gr de millet, 250 gr de patate douce, 1 oignon rouge, 2 gousses d'ail, paprika, coriandre moulue, persil haché, 2 cuillères à soupe de farine de pois chiche ou de blé, sel et poivre. 5 kg de lentilles
- **SAUCE :** 3 cuillères à soupe de purée de sésame, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe de miel, 2 cuillères à soupe d'eau chaude.
- **MONTAGE BURGER :** mini pain burger, roquette, germe de soja, cornichon.

## PRÉPARATION

Par Thierry Langlois et Bruno Giot

- Cuire le millet dans 2,5 volumes d'eau salée pendant 15 minutes.
- Cuire la patate douce à la vapeur et écraser en purée.
- Mélanger le millet, la purée de patate douce, l'oignon, l'ail, les épices, le persil et la farine. Former des mini galettes.
- Cuire les galettes à la poêle dans de l'huile d'olive.
- Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients.

# BURGER VÉGÉ AU MILLET ET PATATE DOUCE, SAUCE TAHINI- CITRON