

INGRÉDIENTS

- 800 gr de millet
- 3 oignons
- 1 potimarron
- 2 l de bouillon de légumes
- 30 cl. d'huile d'olive
- 200 gr de tomme des Charentes affinée ou similaire
- 100 gr de beurre
- 3 gousses d'ail
- 100 gr de graines de chanvre
- Sel poivre
- Tandoori
- 0,5 l de crème liquide

410 pax ou 30 verrines

Temps de préparation : 45 min

RISOTTO DE MILLET, POTIMARRON ET GRAINES DE CHANVRE

Par Anthony Chabrol

En partenariat avec la Filière chanvre du territoire : à l'initiative du Département de la Charente