

PAR STÉPHANE THORÉTON, CHEF DE  
CUISINE EXÉCUTIF

# SORGHO PARFUMÉ AU HARISSA, LÉGUMES DE SAISON ET BROCOLETTI GRILLÉS

## Ingrédients (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

## Préparation:

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.

