



Domaine Le Pontet  
Eveille votre palais

## Sorgho aux légumes

### **Ingrédient pour 4 personnes**

200g sorgho  
1 céleri pomme  
500g sauce tomate  
1 c à s de bouillon du jardin  
1 c à s d'huile de colza



### **Préparation :**

Faire tremper le sorgho dans un récipient rempli d'eau durant une nuit

Le lendemain, vider l'eau et rincer abondamment.

Faire cuire le sorgho dans une casserole contenant 1 litre d'eau et y ajouter le bouillon de légumes

Et laisser mijoter 30mn, puis égouter.

Eplucher le céleri et râper le avec une râpe à gros trou, puis faite le revenir dans une poêle avec un peu d'huile de colza.

Ajouter y le sorgho, puis le sauce tomate et laisser encore mijoter 15mn.

Pour varier les plaisirs :

Servir en accompagnement d'une viande ou d'une salade.

En ajoutant du fromage, vous pouvez aussi le faire gratiner quelque minute au four

Domaine Le Pontet Famille Mestral, Route de la Dôle 40, 1276 Gingins

[www.domaine-le-pontet.ch](http://www.domaine-le-pontet.ch)