

# GÂTEAU DE MILLET, FETA & OIGNON NOUVEAU

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min + 35 min



**250 g de millet**

**650 ml d'eau**

**200 g de feta**

**4 petits oignons nouveaux avec leur tige**

**1 cuillère à soupe de purée de tomates**

**1 cuillère à café de purée de tomates séchées**

**4 œufs**

**50 g de beurre**

**sel**

**poivre**

- Mettre le millet dans l'eau froide, amener à ébullition puis faire cuire à feu moyen-doux pendant 20 min ou jusqu'à ce que les grains aient absorbé toute l'eau et soient éclatés.
- Pendant ce temps, émietter la feta.
- Laver les oignons avec leur tige et les émincer.
- Battre les œufs en omelette.
- Faire fondre le beurre.
- Quand le millet est cuit, le verser dans un grand bol, saler, poivrer, ajouter les oignons nouveaux, les purées de tomates, les œufs et les 3/4 du beurre (le reste servira à badigeonner le gâteau).
- Verser dans un moule en silicone (pas besoin de le graisser), répartir le reste du beurre fondu sur le dessus.
- Faire cuire pendant 30 min environ.
- Démouler et servir tiède accompagné d'une salade de poivrons grillés.