

## Le bon accord



Le nez mêle parfaitement les notes de fruits mûrs et fruits frais. La bouche est dominée par un bel équilibre et une belle rondeur. À déguster jeune et légèrement rafraîchi. Producta Vignobles, Code M, 6 €.



## Croquettes du dimanche

4 personnes 15 MN 1H 15

- 180 g de sorgho en grains
- 40 g de parmesan râpé ■ 40 g de tomates séchées ■ 40 g d'olives noires dénoyautées ■ 1 oignon
- 6 brins de basilic ■ 1 gousse d'ail
- 2 brins de persil ou de cerfeuil
- 2 œufs ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de fécule de maïs ■ sel ■ poivre.

Faites cuire le sorgho à l'eau bouillante salée selon les

instructions du paquet. Egouttez-le et versez-le dans un saladier.

**Pelez l'ail et l'oignon.** Lavez les herbes, puis effeuillez-les. Mixez longuement le tout avec les tomates et les olives. Versez dans un saladier.

**Ajoutez dans le saladier** le sorgho, le parmesan, les œufs battus et la fécule. Salez, poivrez et mélangez.

### Façonnez la préparation

**en petites galettes épaisses.** Dans une grande poêle huilée, faites-les dorer en 2 fournées 3 à 4 mn de chaque côté. Dégustez chaud avec les sauces de votre choix.

### Accompagnements

Servez ces galettes avec une salade verte, ou bien accompagnez-en une viande blanche ou une volaille rôtie.

