

# Tourtière de Millet

\* Fait 2 grandes tourtières ou 4 moyennes

## Ingrédients :

2 c. à ta. d'huile

1 tasse de millet (ou ½ t. de millet, ½ t. de quinoa)

1 ½ de bouillon de légume

2 oignons ciselés minces

4 t. de champignons émincés

1 t. de céleri haché

2 t. de pommes de terre en dés

1 t. de carottes hachés

¼ t. d'huile

1 c. à table de pâte de tomates

1 c. à thé de moutarde de Dijon

1 c. à thé d'ail haché

3 c. à table de sauce soya

¼ c. à thé de clou de girofle

¼ c. à thé de cannelle

1/3 t. de levure alimentaire

¾ t. de bouillon de légume

1 c. à table de sirop d'érable

½ t. de lait de soya

½ t. de chapelure

sel, poivre

1 fond et 1 dessus de pâte à tarte

## Étapes à suivre :

Préchauffer le four à 350° F.

Faire revenir le millet dans 2 c. à table d'huile 2 minutes. Incorporer 1 ½ tasse de bouillon de légume. Porter à ébullition, réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 12 minutes.

Faire tomber les oignons dans l'huile quelques minutes. Ajouter le reste des légumes et continuer la cuisson à feu mi-vif 5 minutes en brassant à l'occasion.

Ajouter la pâte de tomate, la moutarde de dijon, l'ail, la sauce soya, le clou de girofle, la cannelle, la levure alimentaire, le bouillon de légume, le millet cuit et le sirop d'érable.

Saler et poivrer au goût. Continuer la cuisson quelques minutes.

Retirer du feu, ajouter le lait de soya et la chapelure et laisser tiédir.

Étaler le fond de tarte dans une grande assiette à tarte ronde et y verser la moitié du mélange puis couvrir le dessus de pâte. Procéder de même pour la deuxième tourtière.

Enfourner et cuire 45 minutes.