



**goosto.fr**  
les plaisirs du goût

## Petits gâteaux de millet à la mangue



**Quantité:** 6 petits gâteaux

**Préparation:** 15 min

**Cuisson:** 20 min

### Ingrédients

- 100 g de millet
- 40 cl de lait
- 1 oeuf
- 30 g de sucre
- 30 g de noix de coco râpé
- 100 g de mangue

### Préparation

Portez le lait à ébullition.

Ajoutez le millet et faites-le cuire environ 20 min.

Le millet doit être absorbé par le lait.

Ajoutez-en un peu si la préparation accroche.

Otez du feu et incorporez l'oeuf battu, le sucre, la noix de coco et la mangue mixée.

Mélangez bien.

Répartissez la préparation dans des moules à muffins huilés.

Enfournez 15 à 20 min dans un four préchauffé à 180°C.

Servez avec un coulis de mangues ou de framboises.

*Une recette de [Passion Céréales](#).*

Retrouvez cette recette sur Goosto.fr à l'adresse suivante:

<http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/idee-recette-petits-gateaux-millet-mangue-10040921.htm>

*Copyright © 2008 CBS Interactive - Tous droits réservés*