

Pain au millet, à l'orange et aux canneberges

12 portions

Ingrédients:

- 125 ml (½ tasse) de jus d'orange
 - 65 ml (¼ tasse) d'huile de canola ou autre
 - 2 gros œufs
 - 15 ml (1 c. tab) de zeste d'orange
 - ½ gousse de vanille ou 5 ml d'essence de vanille
 - 500 ml (2 tasses) de millet cuit
 - 125 ml (½ tasse) de farine tout usage
 - 65 ml (¼ tasse) de sucre
 - 15 ml (1 c. tab) de poudre à pâte
 - 1 pincée de sel
 - 125 ml (½ tasse) de canneberges séchées
1. Préchauffer le four à 375°F.
 2. Au robot culinaire, mélanger le jus, l'huile, les œufs, le zeste d'orange et la vanille.
 3. Ajouter le millet et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
 4. Dans un bol, déposer la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel.
 5. Ajouter le mélange de millet et les canneberges. Bien mélanger.
 6. Déposer le tout dans un moule à pain beurré et enfariné.
 7. Cuire au four environ 40 minutes, ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre du pain ressorte propre.

