QUINOA FRAISES ET PIMPRENELLE X CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 16 verrines

Ingrédient	Quantité
petite pimprenelle	30 brins
Amandes entières crues	20 pcs
Fraise	12 pcs
Quinoa cuit	300 gr
Huile d'olive	4 c. à s.
citron vert en zeste	1 pc (non traité)
Fromage de chèvre	150 gr

Préparation

1.	Rincer abondamment le quinoa. Verser le	quinoa d	dans une	casserole.	Cuire selon I	es indications	de
	l'emballage.						

2.	Hacher et torréfier les amandes. Ajouter le ras el-hanout et l'huile. Laisser cuire 1 minute à feu doux.
	Réserver

- 3. Zester le citron et prélever le jus. Les ajouter au quinoa et mélanger. Ajuster l'assaisonnement (huile, sel, poivre).
- 4. Prélever les feuilles de pimprenelle. Garder quelques feuilles pour la décoration. Hacher finement les autres feuilles et les incorporer au quinoa.
- 5. Repartir le quinoa dans des coupelles ajouter les amandes torréfiées, des morceaux de fraises, le fromage émietté. Décorer avec une feuille de pimprenelle