QUINOA FRAISES ET PIMPRENELLE

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 dans une casserole. Cuire selon les 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

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL, 2015-2026