

# GALETTES DE QUINOA



## UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



**Quinoa de France**  
2,5 kg



**Quinoa BIO**  
2,5 kg



**4**  
PERS.



**20**  
MIN.



**20**  
MIN.

## INGRÉDIENTS

- 200 g de Quinoa Vivien Paille
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 2 œufs
- Farine, sel, poivre, ail, oignon et persil hachés.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Rincer le Quinoa Vivien Paille à grande eau et l'égoutter. Le cuire en méthode « absorption totale » dans 2 fois son volume d'eau. (12 à 14 minutes).
2. Tailler les poivrons en petits dés et les faire suer pendant 5 minutes, puis les mélanger au quinoa cuit.
3. Ajouter également les 2 œufs, le sel, poivre, ail, oignon et persil hachés et la farine.
4. Mélanger le tout et former des galettes.
5. Les faire dorer de chaque côté dans une poêle bien chaude.