

# GÂTEAU DE QUINOA CHOCO



## UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



**Quinoa de France**  
2,5 kg



**Quinoa BIO**  
2,5 kg



**8**  
PERS.



**20**  
MIN.



**20**  
MIN.

## INGRÉDIENTS

- 100 g de Quinoa Vivien Paille
- 1/2 L de lait (soja ou à la vanille, à aromatiser soi-même)
- 100 g de cacao en poudre
- 4 c.s de sucre de canne complet
- 6 œufs
- 100 g de farine de blé (variante : 100 g de farine de châtaigne)
- Huile d'olive.

## ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Chauffer dans une casserole le lait avec la farine, le sucre, le quinoa, le cacao.
2. Bien mélanger bien et ajouter les jaunes d'œufs.
3. Batta les blancs en neige, les intégrer à la préparation
4. Mettre le tout dans un moule huilé à l'huile d'olive.
5. Cuire au four, 20 min à thermostat 5 (150°C).