

PILAF DE QUINOA AUX GIROLLES



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Quinoa de France
2,5 kg



Quinoa BIO
2,5 kg



4
PERS.



25
MIN.



30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de graines de Quinoa Vivien Paille
- 300 g de girolles
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 à 3 branches de persil
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 c.s d'huile
- 1 c.s de vinaigre balsamique
- Sel, poivre.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Pelez et ciselez l'oignon et l'ail.
Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.
2. Nettoyez les girolles. Coupez le bout des pieds.
Rincez-les rapidement sans les laisser tremper.
Séchez-les dans un torchon ou un papier absorbant.
3. Délayez le cube de bouillon de volaille dans un verre d'eau chaude.
4. Chauffez une casserole avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Faire fondre l'oignon pendant 10min environ à feu moyen en remuant souvent. Ajoutez le quinoa, mélangez bien et cuisez-le pendant 2 à 3 min.
5. Versez le bouillon de volaille.
Ajoutez un peu d'eau de façon à recouvrir le quinoa.
Couvrez et cuisez à feu moyen pendant 10 min.
6. Chauffez une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Mettre les girolles et l'ail ciselé. Salez, poivrez et faites-les sauter pendant 4 à 5 min
7. Avec une écumoire, transvasez les girolles dans le quinoa.
Mélangez délicatement.
8. Versez le vinaigre balsamique dans la poêle.
Déglacez bien puis versez ce jus dans le quinoa aux girolles en mélangeant délicatement.
Ajoutez la moitié du persil ciselé.
9. Dressez le quinoa dans le plat de service, saupoudrez le reste du persil.