

QUINOA À LA MEXICAINE



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Quinoa de France
2,5 kg

Existe aussi
en BIO



Haricots rouges
5 kg



4
PERS.



20
MIN.



25
MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de Quinoa Vivien Paille
- 150 g d'haricots rouges
- 2 oignons
- 1 petit poivron rouge
- 3 gousses d'ail
- 1 petite boîte de maïs
- Cumin en poudre
- Paprika
- 2 c.s d'huile d'olive.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Hacher les oignons et les faire revenir dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec l'ail pressé et les épices.
2. Ajouter le quinoa non lavé et mélanger l'ensemble avec le poivron coupé en petits dés.
3. Faire cuire quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que tous les grains soient imprégnés d'huile parfumée.
4. Ajouter de l'eau froide, couvrir et laisser mijoter un quart d'heure.
5. Ajouter délicatement les haricots rouges préalablement cuits ainsi que le maïs.
6. Rectifier l'assaisonnement et servir.