

RISOTTO DE QUINOA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Quinoa de France
2,5 kg



Quinoa BIO
2,5 kg



4
PERS.



20
MIN.



30
MIN.

INGRÉDIENTS

- 250 g de Quinoa Vivien Paille
- 4 oignons
- légumes au choix
- 1 verre de vin blanc
- Thym
- Ail
- Huile d'olive
- 1 à 2 cubes de bouillon
- Curry.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Laver le Quinoa et l'égoutter.
Emincer les oignons et les faire dorer dans l'huile d'olive avec du curry.
2. Pendant ce temps, couper les légumes et laisser encore revenir 3-4 minutes.
3. Rajouter le Quinoa, mélanger les légumes, rajouter le vin blanc et ajouter l'eau (1 à 1,5 volumes par volume de Quinoa – attention : veiller à ne pas mettre trop d'eau). Ajouter les cubes de bouillon et le thym.
4. Porter à ébullition puis maintenir à feu doux et laisser cuire une dizaine de minutes selon votre goût (al dente ou bien cuit).