

SAUTÉ DE CREVETTES SAFRANÉES AU QUINOA



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Quinoa de France
2,5 kg



Quinoa BIO
2,5 kg



2
PERS.



20
MIN.



25
MIN.

INGRÉDIENTS

- **350 ml Quinoa Vivien Paille**
- 1 litre d'eau
- 1 petite c.c de sel
- 15 à 20 crevettes cuites
- 2 c.s d'huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 c.s de farine blanche
- 2 pincées de safran.

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. Oter la carapace des crevettes, les fendre sur le dos, puis ôter l'intestin sous un filet d'eau.
3. Faire revenir les crevettes dans une poêle avec l'huile d'olive (10 min), de manière à les faire dorer.
4. Ajouter la crème fraîche, le safran et la farine.
5. Remuer doucement de manière à lier le tout pour que la crème s'épaississe.
6. Ajouter alors le quinoa égoutté, et remuer 1 à 2 minutes sur feu doux.
7. Servir chaud.