



# GRATIN quinoa

De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 35 minutes

Pour : 4 personnes

## Instructions

- 1:**  
Peler les tomates et couper en dés.
- 2:**  
Faire dorer les champignons et les oignons dans une poêle, puis ajouter les tomates.
- 3:**  
Couvrir et laisser cuire 10 minutes à feu doux.
- 4:**  
Ajouter ensuite le quinoa, le cumin et 2 verres d'eau.  
Laisser mijoter 5 minutes.
- 5:**  
Assaisonner et verser le tout dans un plat huilé. Enfourner dans un four préchauffé à 180C et laisser cuire 20 minutes.
- 6:**  
Recouvrir enfin du mélange d'œufs battus, mozzarella biobio, crème, sel et poivre et laisser gratiner 15 minutes.

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

## Ingrédients

500 grammes  
Champignons

4  
Grosses tomates

3  
Oignons

3  
Oeufs

300 grammes  
Quinoa

2 cuillères à table  
Crème

Sel, poivre

Pincée cumin

200 grammes  
Mozzarella Biobio