



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