



Quinoa façon Risotto aux saveurs du Maroc

Ingrédients (pour 4 personnes)

200g de Quinoa Gourmand TIPIAK
60ml de purée de tomates
2 merguez
1 oignon
1/2 poivron vert
100g de parmesan râpé
15cl de crème liquide
sel, poivre
quelques feuilles de basilic

Congeler les merguez ... c'est plus facile pour les couper.

Éplucher et émincer l'oignon. Laver et couper le poivron en petits cubes

Dans une poêle, faire revenir l'oignon et le poivron dans de l'huile d'olive.

Verser le quinoa et le boulgour et mélanger.

Ajouter la purée de tomates, les merguez coupées en rondelles et verser de l'eau afin de recouvrir complètement le quinoa.

Saler, poivrer, un peu de basilic ciselé.

Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes, feu doux.

Quand le liquide est complètement absorbé et que le germe du quinoa est visible, le quinoa est cuit.

Ajouter la crème et le parmesan. Mélanger.