



Quinoa Pilaf

Ingrédients (pour 4 personnes)

400g de Quinoa
60ml de purée de tomates
1 oignon
100g de parmesan râpé
3càs de crème épaisse
sel, poivre
quelques feuilles de basilic

Éplucher et émincer l'oignon.

Laver le quinoa dans de l'eau et le passer au chinois.

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

Verser le quinoa et mélanger.

Ajouter la purée de tomates et verser de l'eau afin de recouvrir complètement le quinoa.

Saler, poivrer, un peu de basilic ciselé.

Couvrir et laisser cuire environ 15 minutes.

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.