



« RISOTTO » DE QUINOA AUX CÈPES

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS (À ACHETER CACHÈRE LÉPESCHA'H)

- 4 verres de champignons (si possible, cèpes)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 verres de bouillon de champignon
- 6 cuillères à café de beurre
- 2 petites échalotes émincées
- 6 gousses d'ail émincées
- 2 verres de quinoa vérifié et rincé
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 1/2 verre de parmesan râpé
- 1/2 verre de crème fraîche
- Sel et poivre



RÉALISATION

Dans une casserole, mettez le bouillon de champignon à bouillir. Dans une grande marmite, mettez l'huile d'olive et les échalotes. Laissez-les revenir à feu moyen 2-3 min. Ajoutez-y les champignons, salez et poivrez. Dorez les champignons pendant 10 min en remuant de temps en temps, puis, sortez les champignons de la marmite et réservez-les pour la fin de la recette.

Mettez dans la marmite le quinoa et laissez-le revenir 1 min sur feu moyen à sec. Mettez le vin blanc sec, puis ajoutez une louche de bouillon. Remuez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le liquide soit absorbé, et continuez ainsi pour tout le bouillon. Une fois le bouillon absorbé par le quinoa, ajoutez la moitié des champignons et mélangez délicatement. Puis, ajoutez en dehors du feu le beurre, le parmesan et la crème. Mélangez le tout et servez dans les assiettes. Ajoutez quelques champignons au-dessus de chaque assiette.

Bon appétit !