



RECETTE CRÈME BRÛLÉE DE QUINOA »

(4 Personnes)

Ingrédients :

50 g quinoa rouge
50 g quinoa noir
50 g quinoa blanc
4 jaunes d'œuf
1 œuf
50 g Cassonade (sucre roux)
2 dl de crème
2 dl de l'eau

Préparation :

Faire revenir le quinoa, à sec, 5 min. à feux doux
Verser l'eau et la crème. Porter à ébullition. Puis cuire à petit feu pendant 30 ou 40 min, sans cesser de remuer.
Laissez refroidir 10min.
Mixer les œufs avec la cassonade jusqu'à obtention d'une pâte uniforme.
Répartir dans les plats
Faire cuire au bain-marie, au four préchauffé à 150°C pendant 35/40 min.
Laisser refroidir. Au moment de servir saupoudrer de cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou passer les crèmes quelques instants sous le grill du four très chaud.