

Quinotto vert au Gruyère de France fondant



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

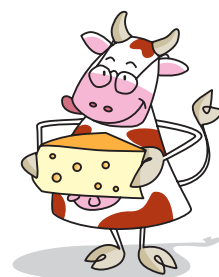
- 150 g de quinoa
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 100 g de Gruyère de France
- 100 g de mascarpone
- 30 g de pignons de pin
- 1 botte de basilic frais
- 1/2 botte d'estragon
- 1/2 botte de cerfeuil
- Sel fin, poivre du moulin

Préparation

- Lavez abondamment le quinoa à l'eau claire.
- Épluchez et ciselez l'oignon.
- Dans une casserole, mettez le beurre à fondre. Une fois que celui-ci commence à mousser, faites suer l'oignon ciselé puis ajoutez le quinoa et mélangez.
- Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire à feu moyen jusqu'à l'absorption totale du liquide.
- Pendant la cuisson, placez dans un mixeur, les pignons de pin ainsi que le basilic, l'estragon et le cerfeuil préalablement lavés. Mixez jusqu'à l'obtention d'un hachis très fin.
- Découpez le Gruyère de France en petits cubes.
- En fin de cuisson, mélangez hors du feu le quinoa avec le mascarpone, les herbes hachées et le Gruyère de France.
- Faites réchauffer rapidement et servez moelleux.

Le petit conseil

- Attention ! Lorsque vous aurez mis les herbes, ne réchauffez pas trop longtemps votre Quinotto car il risquerait de passer du vert au marron.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance