

Quinoto crémeux

Jambon champignons



Pour 2 personnes :

200 g de quinoa

100 g de dés de jambon

250 g de champignons de Paris

1 échalote

Huile d'olive

Persil + ciboulette

2 CS de parmesan râpé

1 CS de crème fraîche (+/-)

Beurre, sel et poivre

- Rincer les graines de quinoa et les faire cuire selon les indication du paquet, à l'eau bouillante salée.
- Ciseler l'échalote, hacher finement persil et ciboulette.
- Éplucher les champignons, après en avoir ôté le pied et les couper en morceaux.
- Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre avec de l'huile d'olive (1 CS environ) et quand c'est chaud, faire revenir l'échalote hachée. Quand ça commence à colorer, ajouter les champignons et faire revenir l'ensemble quelques minutes, à feu moyen.
- Ajouter le quinoa égoutté, les dés de jambons, les herbes, la crème et le parmesan.
- Bien mélanger et faire revenir à température pendant quelques minutes
- Saler et poivrer au goût et ajouter un peu de crème et de fromage, jusqu'à ce que la consistance vous convienne.
- Servir aussitôt.

