



Chez Blanc

Recette gourmande

Risotto de quinoa

Pour 4 personnes

1,5l. de bouillon

Faire chauffer

2 oignons

Emincer, faire suer dans un faitout avec 1 cs d'huile d'olive

2 courgettes

Couper et ajouter aux oignons

250g de quinoa

Rincer à l'eau et ajouter

1 dl de vin blanc sec

Ajouter, puis ajouter 1/3 du bouillon tout en mélangeant. Laisser cuire env. 6-7 min en ajoutant le reste du bouillon petit à petit.

50 g de beurre

Ajouter en fin de cuisson

1/2 citron

Presser le jus de la moitié de citron et ajouter.

Recette risotto de quinoa - par Françoise Chassot.

Pour le plaisir - www.chezblanc.ch