

Quinoa doux et bouchées végétales



Recette pour 10 portions

Préparation

1 Quinoa doux

Quinoa blanc cuit IQF 1200 g
Maïs doux en grains 400 g
Pois chiches 400 g
Amandes effilées 100 g

Dans un cul de poule mélanger tous les ingrédients.
Réserver.

2 Sauce à l'amande

Houmous 300 g
Crème ganache et cuisson 300 g
Amandes effilées 80 g
Ail haché surgelé 10 g
Sel 2 g

Faire torréfier les amandes dans un four à 180°C.
Dans une casserole, faire chauffer la crème avec l'ail et les amandes.
Après ébullition, mixer l'ensemble et refroidir.
Ajouter l'houmous, le sel et mixer de nouveau.
Réserver.

Montage

Garnir les paniers repas du mélange de quinoa doux.

Répartir la sauce à l'amande.

Au moment, réchauffer le plat et chauffer trois bouchées au four ventilé à 180°C, pendant 5 minutes

Parsemer de ciboulette coupée.

Servir.

Astuce

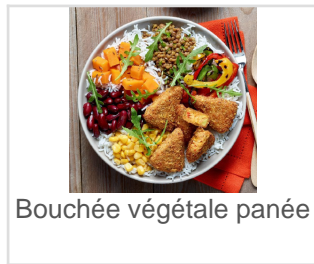
Vous pouvez utiliser la sauce pour des applications de sandwiches ou de salades.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Houmous



Bouchée végétale panée



Crème liquide 18% MG