FICHE RECETTE

Mise à jour : 29/04/2024

Quinoa au lait vanillé et mangue

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Quinoa blanc en sac 2,5 kg SABAROT	0203589
1	Lait entier	~
0.5	Crème liquide 35% MG	~
0.15	Sirop d'agave BIO en flacon 500 g SUNNY BIO	0133633
0.15	Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA	0043452
0.02	Pâte de vanille en seau 1 kg SAINTE LUCIE	0198867
2 PCE	Mangue fraiche	~
0.1	Graines de courge BIO en boîte 500 g SABAROT	0189133
PM	Sirop d'érable du Canada en flacon 450 ml MAPLE JOE	0186690

Étapes de préparation

1. Délayer la maïzena dans un peu de lait. Chauffer le reste de lait.
2. Ajouter la maïzena et laisser sur le feu 1 ou 2 minutes.
3. Une fois la cuisson terminée, finir en ajoutant la crème liquide, le sirop d'agave et le quinoa.
4. Garnir de sirop d'érable, de lamelles de mangue fraîche et de graines de courge.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation