

Quinoa butternut Ricotta

#1



Ingredients

Pour deux personnes

1 demi courge Butternut / Quinoa / 1 poignée de
noisettes entières / Ricotta / Huile d'Olive /
Fleur de sel / Persil



Recette

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Lavez le Butternut, retirez les graines, épluchez et découpez le légume en cubes.
3. Dans un plat mélangez les cubes de butternut avec de l'huile d'olive, fleur de sel et l'ail avec la peau.
4. Placez-les sur du papier sulfurisé & enfournez jusqu'à ce que le légume devienne moelleux. (environ 25 minutes)
5. Portez une casserole d'eau salée à ébullition, ajoutez un bouillon de poule et faites cuire le quinoa le temps indiqué.
6. Une fois le quinoa cuit égouttez-le puis ajoutez un filet d'huile d'olive.
7. Dans une assiette, mettez le quinoa puis ajoutez les morceaux de butternut, l'ail en chemise, les noisettes concassées, et le persil.
8. Pour terminer ajoutez des petites cuillères par ci par là de ricotta assaisonnée avec de la fleur de sel.

Bon appétit !