

QUINOA & KAKIS

le Bol



LES INGRÉDIENTS

Kakis Persimon / Quinoa / Potimarron / Amande effilées / Ricotta / Huile d'olive / 1 gousse d'ail / Bouquet de coriandre / Sel & Poivre /

LA RECETTE

1. Dans une poêle faire revenir l'huile d'olive et y mettre la gousse d'ail juste épluchée.
2. Couper en petits cubes du Potimarron et l'ajouter à la poêle.
3. Ajouter ensuite les amandes faites griller le tout. Retirer ensuite l'ail.
4. Saler & poivrer.
4. Dans une casserole d'eau salée faire cuire le quinoa le temps indiqué sur le paquet.
5. Une fois cuit le mélanger dans la poêle avec le potimarron et les amandes.
6. Après avoir rincé les Kakis les émincer finement en quartiers sans les peler.
7. Dans un bol, disposer le mélange de quinoa. Ajouter ensuite sur le dessus les tranches de Kakis, puis former une quenelle avec la ricotta fraîche. Terminer le dressage avec un peu de coriandre.
8. Il n'y a plus qu'à vous régaler avec cette recette de saison.

dis oui
Ninon