

Bardet

PARIS

# Quinoa à la Sublime Crème de Truffe Noire

TRÈS FACILE

## INGRÉDIENTS

- 50g de quinoa par personne
- 1 pot de 50g de Sublime Crème de truffe Noire
- Parmesan en poudre



CUISON  
10 minutes

La Crème  
Sublime  
de Truffe Noire  
**NE SE  
CUISINE  
PAS**



## PRÉPARATION

Rincez les graines de quinoa pour éliminer les résidus de saponin. Dans une casserole, versez le quinoa et presque deux fois son volume d'eau. Portez à ébullition, baissez et laissez cuire à couvert et sur feu doux jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, soit 10 à 15 minutes.

Coupez le feu et laissez gonfler à couvert encore 10 minutes : le quinoa sera plus aéré.

La cuisson est terminée lorsque chaque grain a doublé de volume, libéré le germe blanc en forme de spirale. Verser le contenu du pot de sublime crème de truffe. Mélangez. Servir aussitôt saupoudrer de parmesan.

## Mon conseil

*Régalez vous seul ou en famille !*

*Recette approuvée par le chef doublement étoilé Jean Bardet*

TOUTES LES INFOS SUR : [www.valeriebardet.com](http://www.valeriebardet.com)

[CONTACT@VALERIEBARDET.COM](mailto:CONTACT@VALERIEBARDET.COM)