

Crumble de poireaux et de quinoa

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 6 personnes

• 3 poireaux (550 g) • 120 g de quinoa • 1/2 L d'eau + 1 bouillon cube • 3 càs de faisselle ou de fromage blanc • huile d'olive et beurre, sel, poivre
Miettes : • 100 g de farine • 100 g de beurre • 50 g de parmesan

Faire les miettes : Mélanger du bout des doigts la farine, le beurre en morceaux (très froid) et le parmesan. On doit obtenir un sable homogène et fin. Réserver au frais.

Émincer les poireaux finement. Les laver à grande eau.

Dans une sauteuse, mettre un peu d'huile d'olive, et y faire revenir les poireaux.

Au bout de quelques minutes, ajouter une grosse noix de beurre et faire encore cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les poireaux soient tendres.

Verser dessus le quinoa, et bien mélanger. Saler (peu) et poivrer. Faire bouillir 1/2 L d'eau, et y faire fondre un bouillon cube. Verser ce liquide sur les poireaux, mélanger et couvrir.

Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Vérifier alors que le quinoa est bien cuit (bien tendre et les graines "ouvertes"). Au besoin rajouter un peu d'eau et prolonger le temps de cuisson. Laisser refroidir.

Mélanger aux légumes 3 càs de faisselle, et bien mélanger. Beurrer un plat à gratin et y verser les légumes.

Saupoudrer des miettes du crumble et enfourner pou 25 minutes.

Le dessus doit être bien doré.