


Quinoa Blanc façon Risotto au chorizo et au parmesan



Ingrédients

Nombre de portions :

 35 portions

- 1.4 kg de Quinoa Blanc Bio de France
- 200 g d'échalotes
- 3 L de bouillon de légumes
- 70 cl de crème liquide
- 600 g de chorizo (fort ou doux)
- 400 g de parmesan râpé
- Beurre
- Sel, poivre

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Faire suer les échalotes ciselées dans du beurre. Ajouter le Quinoa Blanc et le cuire façon pilaf avec le bouillon de légumes.
- 2 À la fin de la cuisson, ajouter le chorizo coupé en brunoise ainsi que le parmesan et la crème fraîche. Laisser réduire quelques minutes. Assaisonner.
- 3 Servir chaud accompagné d'une salade verte.