

# Cup fraîcheur au Quinoa Sol<sup>®</sup>



## Ingrédients

Nombre de portions :

 25 portions

- 1 kg de Quinoa Sol<sup>®</sup>
- 2 choux fleurs
- 1 kg de poivrons rouges
- 1 kg de poivrons oranges
- 500g de crème fraîche
- Cerneaux de noix
- Pousses d'épinards
- Sel, Poivre

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Préparer une purée de choux fleurs. Incorporer quelques morceaux de noix et réserver au frais.
- 2 Réaliser une crème de poivrons : cuire les poivrons épépinés et les mixer avec la crème fraîche. Pour épaissir si besoin, remettre sur le feu et ajouter de la fécule de maïs. Rectifier l'assaisonnement avant de maintenir au frais.
- 3 Cuire le Quinoa Sol<sup>®</sup> selon le mode opératoire.
- 4 Réaliser une entrée dressée alternant purée de choux fleurs, Quinoa Sol<sup>®</sup> refroidit et crème de poivrons.
- 5 Terminer par quelques pousses d'épinards et cerneaux de noix avant dégustation.