

# Focaccias au Quinoa Sol<sup>®</sup>



## Ingrédients

Nombre de portions :

 12 portions

- 450 g de Quinoa Sol<sup>®</sup>
- 4 pains focaccias ou 4 fougasses nature
- 1 aubergine
- 260 g de tomates séchées
- 130 g de feta
- 40 g de pignons de pin toastés
- Roquette, mâche
- 4 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel

Produit utilisé dans la recette :



## Étapes

- 1 Cuire le Quinoa Sol<sup>®</sup> et le maintenir au frais.
- 2 À l'aide d'une mandoline, trancher finement l'aubergine en demi-rondelles. Les faire rissoler avec l'ail et l'huile d'olive. Réserver.
- 3 Couper en mirepoix la feta et les avocats. Y ajouter le Quinoa Sol<sup>®</sup> et les pignons de pin.
- 4 Couper la fougasse en deux. Garnir la moitié de roquette et mâche. Ajouter les aubergines puis tomates séchées.
- 5 Terminer par le mélange pignons, avocat, feta, Quinoa Sol<sup>®</sup>, puis refermer avec la moitié restante de focaccia.
- 6 Bien ficeler et déguster.