

Gratin de quinoa blanc et lentilles corail, morbier AOP



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 200 g de Quinoa Blanc Bio de France
- 100 g de lentilles Corail Bio de France
- 500 g de morbier AOP (ou 50% gruyère et 50% morbier)
- 1 L de crème fraîche liquide
- 1 tête d'ail
- 2 oignons blancs
- Sel, poivre, curry

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Cuire le quinoa et les lentilles corail 4 minutes en créole. Egoutter à l'aide d'un chinois et réserver.
- 2 Faire revenir les oignons blancs émincés, l'ail, puis ajouter la crème fraîche, le curry, sel et poivre.
- 3 Monter à ébullition puis couper le feu. Mélanger ensemble la préparation à base d'oignons et crème fraîche avec la préparation quinoa-lentilles corail.
- 4 Disposer en plats individuels ou bacs gastro. En surface parsemer de fromage râpé et disposer de fines tranches de morbier AOP. Cuire 20 minutes à 180°C.

L'astuce du chef

Accompagner le gratin d'une salade verte et d'un assaisonnement de saison.