

QUINOA 'RISOTTO' DE CEPES SECS

Pour 2/3 personnes, 30 minutes

- * Cèpes secs - une grosse poignée
- * Oignon ou poireau - 1, haché
- * Huile d'olive - une goutte
- * Ail - 2 gousses, épluchées et tranchées
- * Quinoa - 200g
- * Citron - zeste et jus de 1/2
- * Vinaigre de cidre - 1 c. à c.
- * Sel - 1/2 c. à c.
- * Origan séché - 1 c. à c.
- * Parmesan - pour servir

Laisser tremper les champignons dans 600ml d'eau bouillante dans un grand bol pendant 10 minutes.

Faire revenir l'oignon ou le poireau avec l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen jusqu'à ce que ce soit tendre.

Ajouter l'ail et laisser mijoter quelques minutes. Puis ajouter le quinoa, le zeste, le jus de citron, le vinaigre, l'origan et le sel. Bien mélanger.

Égoutter les champignons en versant le liquide dans la casserole. Couvrir la casserole et laisser frémir 15 minutes.

Couper les champignons et ajouter-les à la casserole. Si le quinoa a l'air trop sec, ajouter encore de l'eau ou du bouillon. Il faut une consistance de risotto. Laisser cuire encore quelques minutes jusqu'à ce que le quinoa soit al dente.

Assaisonner avec du poivre et ajouter du citron ou du sel selon vos préférences. Servir avec du parmesan râpé.