

27 mai 2011

Dessert à la quinoa

- 250g de quinoa
- 4 œufs
- 1 litre de lait
- 110g de sucre
- Raisins secs (1 poignée)
- 30gde maïzena

Rincer la quinoa et la mettre à cuire dans 600 ml de lait à ébullition jusqu'à absorption du lait (12 minutes)

Egoutter.

Préparer une crème avec les 4 œufs, le sucre, la maïzena.

La mélanger à la quinoa cuite et ajouter les raisins trempés dans du thé.

On peut avoir séparé les blancs des jaunes d'œufs. Et ajouter les blancs montés en neige à la fin.

Mettre au four moyen à cuire jusqu'à ce que ce soit doré.

Participants:

Nicole
Corinne
Suzanne
Samira
Azma
Dahbia
Florida
Martine
Françoise

