

1er mars 2013

Quinoa à la coppa

Pour 4 personnes:

- ◇ 350 g de quinoa
- ◇ Tomates
- ◇ Thym
- ◇ Oignons
- ◇ 8 tranches de coppa
- ◇ 100 g de parmesan

Rincer le quinoa et le faire cuire dans de l'eau salée, 12 minutes.

Émincer les oignons après les avoir pelés.

Faire cuire à la poêle.

Ajouter la coppa en fin de cuisson de l'oignon.

Faire réduire des tomates en conserve, ou utiliser des tomates séchées..

Assaisonner avec du thym, poivrer et saler selon les goûts.

Tout réunir et saupoudrer de parmesan

Participants:

Paule

Khokha

Bernard

Empe

Jérôme

Martine

Françoise

