



Crème de coco quinoa et coulis de framboises



- Recette à démarrer 48h à l'avance
- Rincer brièvement le quinoa.
- Cuire le quinoa dans 2 fois 1/2 son volume d'eau pendant 40 mn (à partir de l'ébullition) à découvert, gros bouillon, au départ et baisser le feu ensuite.
Remuer assez souvent.
Remettre à petite dose de l'eau si le temps de cuisson n'est pas terminé.
Arrêter la cuisson, couvrir 20 mn (il ne doit plus rester d'eau) inutile d'égouter.
- Laisser complètement refroidir, puis, le lendemain continuer la recette.
- Mélanger le quinoa avec le lait de coco et le sucre selon votre goût (ou crème de coco)
- Faire cuire doucement, en remuant très souvent. pour éviter que la préparation colle au fond de la casserole pendant 30mn environ.
Prolonger la cuisson si vous l'aimez vraiment plus cuit.
Attention il faudra remettre du lait de coco ou crème de coco pour poursuivre la cuisson.
- Laisser au frais (A faire la veille de préférence, cela améliore les arômes).
- Mettre en verrine et déposer un peu de coulis de framboises et ajouter une petite feuille de menthe.

Suggestion :

INGRÉDIENTS

- 500g de quinoa
- 1 litre de lait de coco
 - Sucre
- Coulis de framboises
- Menthe fraîche