

Gratin de quinoa

4 personnes

Ingrédients

200g quinoa
2 oignons
4 tomates
2 œufs
50g parmesan
2dl lait
2dl bouillon
2cc huile d'olive

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C
- Cuire le quinoa dans le mélange de lait et de bouillon pendant 15 minutes environ, égoutter s'il reste du liquide
- Couper les tomates et les oignons en rondelles
- Faire dorer les oignons dans l'huile, puis ajouter les tomates, saler, poivrer et laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes à feu doux
- Battre les œufs
- Mélanger dans un plat à gratin le quinoa avec le mélange de tomates et d'oignons, ajouter les œufs battus et saupoudrer de parmesan
- Faire dorer 15 minutes au four