

Crumble de poireaux et quinoa



6 personnes



Environ 50 min

Ingrédients

- 2 poireaux
- 120g de quinoa
- 1 bouillon cube
- 3 c à s de fromage blanc
- 50g de parmesan
- 500ml d'eau
- 100g de farine
- 100g de beurre



Faire le crumble avec la farine, le beurre et le parmesan

Laver et couper les poireaux

Faire revenir les poireaux dans un peu d'huile pendant 10 min

Préchauffer le four à 200°C

Ajouter la quinoa, l'eau et le bouillon. Laisser cuire jusqu'à absorption de l'eau.

Ajouter le fromage blanc et mettre dans un plat à gratin.

Verser la préparation à crumble

Faire cuire 25 minutes