



QUINOA GOURMAND CARBONARA



4 portions



10 min.



12 min.

INGRÉDIENTS

- 250g TIPIAK Quinoa Gourmand
- 100 g bacon (coupé en morceaux)
- 2 oignons (hachés)
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 3 c. à soupe de crème fraîche ou de crème sure
- 50g Fromage Emmental (râpé)
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préparez le Quinoa Gourmand selon les instructions sur l'emballage dans une grande casserole. Égoutter et réserver dans un bol. Dans une poêle, faire revenir à feu moyen les morceaux de bacon et les oignons dans le beurre pendant 2 minutes. Dans un grand bol, mélanger le jaune d'œuf avec la crème fraîche. Verser le mélange dans la poêle et ajouter une pincée de poivre et de sel pour assaisonner. Laissez cuire à feu doux pendant quelques min. Défaire le quinoa avec une fourchette. Placer le quinoa dans un bol et verser la sauce sur le dessus. Garnir de fromage Emmental râpé. Conseil du chef : Pour plus de saveur, ajouter un brin de thym frais lorsque vous faites sauter le bacon et les oignons.