


# RISOTTO DE QUINOA AUX TOMATES ET MOZZARELLA

|             |   |
|-------------|---|
| Préparation | 10min   |
| Cuisson     | 30min   |
| Total       | 40min   |
| Part(s)     | 4 personnes   |
| Difficulté  |  |



## Ingrédients :

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 125 g de quinoa                     | Sel  |
| 350 ml de bouillon de légumes       | Poivre                                     |
| 1 oignon                            | ½ cuillère à café de curcuma FUCHS         |
| 1 gousse d'ail                      | 2 tomates séchées coupées en fins morceaux |
| 1 cuillère à soupe d'huile de colza | 500 g de tomates cerises                   |
| 1 cuillère à soupe de beurre        | 4 cuillères à soupe d'huile d'olive        |
| 50 ml de vin blanc                  | 1 cuillère à soupe de sucre roux           |
| 50 ml de crème liquide              | 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique |
| 50 g de mozzarella émiettée         | Basilic pour garnir                        |

## Préparation :

1. Tailler l'oignon et la gousse d'ail en petits dés, rincer le quinoa à l'eau chaude et couper les tomates cerise en deux.
2. Dans un fait-tout, faire suer les oignons et l'ail dans l'huile de colza, ajouter le quinoa, poursuivre brièvement la cuisson, puis déglacer avec le vin blanc.
3. Arroser avec un peu de bouillon de légumes sans cesser de remuer, puis ajouter progressivement du bouillon dès que le liquide précédent s'est évaporé. Incorporer la crème et poursuivre la cuisson.
4. Assaisonner à convenance avec le curcuma, le sel et le poivre puis incorporer le beurre et laisser mijoter encore un peu. Pour terminer, incorporer 2 cuillères à café de tomates séchées et la mozzarella.
5. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y colorer les tomates cerise à feu vif. Ajouter le sucre roux, le sel et le poivre, puis déglacer avec le vinaigre balsamique.
6. Dresser le risotto avec les tomates cerise et parsemer de basilic frais. Bon appétit.

