



Quinoa aux carottes et aux champignons

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 6 persopoints + 1

- 5 carottes
- 250 gr de petits champignons de Paris frais
- 150 gr de quinoa gourmand
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 ml d'eau
- 100 gr de lardons de volaille
- 1 cs de crème à 15 % de mg
- Sel, poivre

Eplucher les carottes et les couper en rondelles, les mettre dans la cuve. Eplucher les champignons, les couper en deux et les rajouter dans la cuve.

Incorporer le quinoa, les lardons et mélanger le tout.

Verser l'eau, émietter le bouillon cube, saler poivrer et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

En fin de cuisson ajouter la crème, mélanger et servir de suite.