

GÂTEAU DE QUINOA AU CITRON

Pour 6 personnes

120 gr de Quinoa, 2 citrons, 75 gr de sucre canne blond, et 3 œufs

Rincer le Quinoa, l'égoutter puis verser dans une casserole d'eau bouillante (2 fois son volume d'eau), laisser cuire à couvert et sur feu doux jusqu'à ce que l'eau soit absorbée, compter 15 mn environ

Puis laisser bien gonfler, hors du feu et à couvert pdt 10 mn

Prélever le zeste des 2 citrons et presser en 1, casser les œufs, séparer le blanc des jaunes

Préchauffer le four à 210 °C, mélanger le quinoa tiède avec les jaunes d'œufs + ajouter le jus de citron + sucre + les zestes, mélangez.

Monter les blancs en neige ferme, incorporer au mélange de quinoa délicatement, verser la préparation dans un « moule à manqué », chemisé de papier sulfurisé, tasser bien et enfourner 25 à 30 mn selon four .

