

MILLE- FEUILLES DE QUINOA, FAISSELLE ET COURGETTES

Pour 4 personnes

**200 g de Quinoa, 300 g de faisselle ,2 gousses d'ail, ciboulette,
1 petite courgette, 1càc d'huile olive, sel poivre piment d'Espelette, thym**

Rincer le quinoa et faire cuire dans de l'eau bouillante pendant 15 mn, égoutter et réserver, égoutter également la faisselle dans une passoire fine, pendant ce temps, laver la courgette, couper des tranches très fines, disposer ces tranches dans un saladier et ajouter l'huile + thym + sel + poivre + 1 gousse d'ail pressé, mélanger bien avec vos mains pour bien imprégner les tranches de courgettes, laisser mariner 20mn, disposer le quinoa refroidi au fond des emporte-pièces, tasser bien avec le dos d'une cuillère

Mélanger la faisselle égouttée avec la ciboulette ciselée + 1 gousse d'ail pressée + sel + poivre, disposer une couche de faisselle sur le quinoa puis assembler les tranches de courgettes par dessus en les disposant en quinconce et en plusieurs couches, rajouter une couche de faisselle et terminer par des courgettes, tasser bien

Réserver au frais jusqu'au moment de servir, démouler délicatement les emporte-pièces, ajouter une pincée d'Espelette sur le dessus des mille-feuilles et déguster.

