

Terrine de quinoa à la courgette et à la crème de basilic.



Ingrédients

150g de quinoa
3 œufs
40g de gruyère râpé
2 petites courgettes
1 oignon
1 bouquet de basilic
1 brique de 20 cl de crème soja
1 à 2 gousses d'ail
Graines de courges (ou pignons de pins)
Sel, poivre, piment d'Espelette

1. Faites cuire le quinoa. Réduisez le temps de cuisson conseillé de 3 minutes.
2. Faites revenir l'oignon émincé et les courgettes coupées en dés dans un peu d'huile d'olive. Salez poivrez
3. Mixez le basilic avec l'ail, la crème soja, une belle pincée de piment, le sel et le poivre.
4. Battez les œufs, rajoutez la crème de basilic, les courgettes cuisinées, le gruyère et le quinoa cuit et égoutté.
5. Allumez le four à 180°C. Huilé un moule à manqué de 22cm (ou 4 moules individuels). Versez-y la préparation. Parsemez de graines de courges. Glissez au four 30 min, jusqu'à ce que la terrine soit prise et la surface dorée.
6. Servez cette terrine tiède ou froide, coupée en tranches, en cubes ou en losanges. Accompagnez la d'une salade de tomate bien assaisonnée d'huile d'olive, vinaigre et fleur de sel.