



# Quinoa aux Pommes & Beurre d'Arachide

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
© darebee.fr

1 tasse ~ 200g de quinoa  
2 pommes  
2 c.à.s de beurre d'arachide

AMÉLIORER : Ajouter de la cannelle.

2 PORTIONS

1



2



3



4



5



6



## INSTRUCTIONS

1. Rincer le quinoa à l'eau claire.
2. L'égoutter et le transférer dans une casserole. Couvrir avec le double de son volume d'eau et remuer une fois. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à doux. Cuire le quinoa à couvert jusqu'à ce qu'il soit tendre et que toute l'eau soit absorbée - 15 minutes.
3. Transférer le quinoa cuit dans une assiette.
4. Ajouter les pommes coupées.
5. Ajouter le beurre d'arachide à l'eau dans un rapport de 1:3 et remuer jusqu'à consistance crémeuse. Arroser le quinoa.
6. Saupoudrer de cannelle.