



# Quinoa & Pommes Épicées

Recette Visuelle  
par DAREBEE  
@ darebee.fr

1 tasse - 200g de quinoa  
2 pommes  
1 c.à.s de cannelle

AMÉLIORER : Ajouter une pincée de noix de muscade et de clou de girofle moulu.

2 PORTIONS

1



2



3



4



5



6



## INSTRUCTIONS

1. Rincer le quinoa à l'eau claire.
2. L'égoutter et l'ajouter 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 tout le liquide soit absorbé - 15 minutes.
3. Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes en dés. Les mettre dans une casserole avec ½ tasse d'eau. Ajouter les épices et mélanger.
4. Porter l'eau à ébullition puis baisser le feu à moyen. Cuire environ 10 minutes à couvert jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée.
5. Transférer le quinoa cuit dans une assiette.
6. Garnir de pommes épicées.