

Quinoa de la mer



4 personnes :

250 à 300 g de quinoa

150 g de crevettes roses cuites décortiquées

4 belles tranches de saumon fumé

20 cl de crème épaisse

2 CS de parmesan

Sel (peu) et poivre

Aneth ciselée

- Faire cuire le quinoa, suivant les indications du paquet et bien l'égoutter.
- Le transvaser dans un saladier et ajouter la crème épaisse et le parmesan.
- Ajouter également les crevettes cuites décortiquées et si besoin, réchauffer le tout 2 à 3 minutes, au micro-onde (*la crème fraîche refroidissant légèrement le quinoa, c'est pour être sûr de manger chaud...*).
- Pendant ce temps, couper les tranches de saumon fumé en fines lanières et les incorporer dans le plat, au dernier moment.
- Saupoudrer d'un peu d'aneth ciselée et de poivre et servir aussitôt.

