

# Quinoa au curry

**Temps de préparation : 5 minutes**

**Temps de cuisson : 25 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 2 verres de quinoa
- 5 verres d'eau
- 25 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à café de curry
- gingembre en poudre
- sel
- huile

***Préparation de la recette :***

Mettre dans une casserole les 2 verres de quinoa et les 5 verres d'eau froide. Porter à ébullition, puis laisser cuire à feu doux 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps, émincer l'oignon et le faire blondir dans une poêle avec de l'huile d'olive, ajouter l'ail et laisser cuire 2 minutes et réserver.

Une fois le quinoa cuit, le verser dans la poêle sur le mélange ail et oignon. Ajouter la crème fraîche et les épices.

Laisser cuire le mélange 5 minutes en remuant régulièrement de façon à ce que le quinoa s'imprègne de tous les arômes.

Servir chaud en accompagnement.