

GÂTEAU DE QUINOA AUX NOISETTES

120g de quinoa

60g de poudre de noisettes

70g de sucre

2 oeufs

un peu de beurre pour le moule

cuisson : 25-30mn à 160°C



www.quinoadanjou.fr

Faire cuire le Quinoa d'Anjou 22 mn, dans un grand volume d'eau.

Passer le quinoa cuit à la passoire.

Dans un saladier, mélanger le quinoa tiède avec les jaunes d'oeufs, le sucre et la poudre de noisettes.

Monter les blancs en neige, puis les incorporer au mélange.

Beurrer le moule et renverser le mélange. Mettre à cuire au four 25 à 30mn à 160°C

Vous pouvez varier les plaisirs : poudre d'amandes, poudre de noix de coco....