Gratin aux deux quinoa

Gratin aux deux quinoa

Pour les végétariens, on peut remplacer le jambon par des champignons, seitan, tofu… mais aussi courgettes, tomates, poivrons…

<u>Pour 4 personnes :</u>

200 g de gruyère râpé ou autre fromage
200 g de jambon
100 g de quinoa blond
100 g de quinoa rouge
300 ml de lait
20 g de beurre
2 oignons
2 oeufs
Sel, poivre, muscade

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole mettes les quinoa avec 2 fois leur volume d'eau. Lorsque l'eau commence à bouillir, baissez le feu et faites cuire pendant 15min. Égouttez et réservez.
Émincez les oignons et les faites revenir dans une poêle avec le beurre pendant 10 min. Réservez.
Coupez le jambon en morceaux.

Dans un plat à gratin, étalez la moitié du quinoa. Parsemez avec le jambon, puis les oignons et une couche de gruyère.
Mettez le reste du quinoa .

Dans un saladier, battez les oeufs avec le lait, sel, poivre et muscade.
Versez ce mélange dans le plat et finissez avec une couche de parmesan (ça a l'air très liquide mais pas de soucis, les oeufs vont prendre et le quinoa va absorber le reste).
Enfournez pendant 15 min.