



Quinoa avec betteraves rôties et fromage de chèvre

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.800 g de betteraves
rouges et/ou jaune cru,
pelées et en quartiers
5 échalotes coupées en 2
20 g d'origan frais, haché
grossièrement
5 à 7 c. à s. d'huile olive
5 à 7 c. à s. de vinaigre
balsamique
750 g de quinoa blond
500 g de petites tranches
rondes de fromage de
chèvre tendre

MODE DE PRÉPARATION

- › Préchauffer le four à 225 °C. Placez les morceaux de betterave et d'oignon à la verticale dans une rôtissoire et saupoudrez-la moitié de l'origan, du sel et du poivre noir. Saupoudrez l'huile et le vinaigre balsamique.
- › Faites griller pendant 25 à 30 min. Retournez de temps en temps.
- › Pendant ce temps, préparez le quinoa selon les instructions sur le paquet. Après 15 minutes, mettez les tranches de fromage de chèvre entre les betteraves et laissez-les dorer.
- › Servez le quinoa dans les bols et versez les betteraves et l'oignon avec du fromage de chèvre dessus. Saupoudrer le reste de l'origan.

Conseil : Remplacez les betteraves crues par des betteraves rouges cuites. Ils sont un peu plus humides, ce qui donne un effet moins grillé.