

# Dessert Quinoa Lait de Coco





GLUTEN FREE



*Recette partagée par Yvette, adhérente de VRAC : merci à elle !*

## Ingrédients pour 8 personnes

- 250 g de quinoa (cru) 
- 500ml de lait de coco
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 8 à 10 càs de sucre 

## Recette

1. Cuire la quinoa :

- Rincer la quinoa abondamment pour enlever la saponine (ça mousse!)
- Mettre la quinoa dans l'eau froide (1 volume de quinoa = 2 volumes d'eau), porter à ébullition
- Cuire 10 minutes à petit bouillon
- Une fois la cuisson terminée, éteindre le feu, couvrir et laisser gonfler 2 à 5 minutes.

2. Faire bouillir le lait de coco avec la cannelle, les clous de girofle et la vanille

3. Ajouter la quinoa cuite, le sucre, et cuire à feu doux en remuant pour éviter que ça colle au fond, pendant environ 15 minutes

4. Avant de servir :

- Retirer le bâton de cannelle et les clous de girofle
- Ajouter, selon les goûts quelques amandes et raisins secs
- Tiède c'est encore meilleur!



### 3,94€

Pour 8 personnes  
soit 0,49€/personne



## Bon à savoir :

Pour une quinoa savoureuse, il est impératif de la rincer abondamment ! En effet, la quinoa est naturellement recouverte de saponine, une molécule que l'on retrouve dans certains...savons! Cette substance amère permet d'éloigner les insectes et oiseaux !