



Gratin de quinoa aux légumes & Roucoulons

Sabine Alphonsine



Plat



30 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 250 g de quinoa
- 2 courgettes en fines rondelles
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- 1 échalote
- Sel et poivre
- Herbes de Provence
- Huile d'olive



La préparation

- Cuire le quinoa en suivant les instructions indiquées sur l'emballage pour la cuisson.
- Faire revenir l'échalote dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.
- Ajouter l'aubergine coupée en morceaux et laisser cuire 6-7 min.
- Ajouter le poivron en fines lamelles et les courgettes coupées en rondelles, parsemer d'herbes de Provence. Laisser cuire le tout encore 5 min. Assaisonner selon vos goûts.
- Dans un plat allant au four, déposer au fond l'aubergine, puis recouvrir de quinoa cuit.
- Terminer par les rondelles de courgettes et les lamelles de poivron.
- Disposer le Roucoulons en tranches.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C et faire gratiner.