

Quinoa au citron, pistou de roquette et œufs de saumon *ou truite, ou lump*

PRÉPARATION + CUISSON : 30 MINUTES • RÉFRIGÉRATION : 20 MINUTES
POUR 4 À 6 VERRINES

PISTOU DE ROQUETTE

120 g de roquette
1 botte de basilic
4 gousses d'ail
30 g de parmesan en poudre
30 g de pignons ou d'amandes
1 petit verre d'huile d'olive

100 g de quinoa
10 cl de jus de citron
5 cl d'huile d'olive
2 pincées de sel et poivre
150 g d'eau
50 à 70 g d'œufs de saumon
1 petit pot de crème épaisse

LE QUINOA Mettre le quinoa dans une casserole avec l'eau froide, le sel et le poivre. Démarrer la cuisson à feu vif jusqu'à ébullition, puis baisser à feu doux. Remuer, couvrir et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau, enfin ajouter le jus de citron et l'huile d'olive. Laisser refroidir hors du feu, en remuant de temps en temps.

LE PISTOU DE ROQUETTE Pendant ce temps, mettre la roquette, le basilic effeuillé, l'ail épluché (ôter le germe), le parmesan et les pignons dans le bol du robot et mixer en ajoutant progressivement l'huile d'olive. Verser dans un bac en plastique et mettre au froid.

MONTER LES VERRINES Alternier les couches de quinoa, de pistou et d'œufs de saumon, différemment selon les verrines et, au moment de servir, ajouter une petite quenelle de crème épaisse...