



Velouté de quinoa à la tomate et feta



Ingrédients pour le velouté

4 échalotes, coupées en dés
2 gousses d'ail, hachées
3 cs d'huile d'olive
2 kg de tomates très mûres, coupées en dés
100 g de quinoa
12 dl de fond de légumes
1 pc d'anis, moulu
1 pincée de sucre brun
Sel

Ingrédients des chips de tomates

1 poignée de tomates cerises
Sucre glace pour saupoudrer
200 g de feta, émietée

Préparation du velouté

Faire revenir les échalotes et l'ail dans l'huile chaude. Ajouter les tomates et le quinoa, déglacer avec le fond de légumes. Assaisonner avec l'anis, le sucre et le sel. Laisser mijoter 20 minutes.

Préparation des chips de tomates

A l'aide d'une mandoline bien aiguisée, couper les tomates cerises en tranches fines et disposer les tranches sur une plaque à gâteaux recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrer de sucre glace et faire sécher les tomates à l'air chaud à 70 °C pendant 4 heures.



Anrichten

Réalisation

Verser le velouté dans des bols, garnir avec la feta et les chips de tomates.

Niveau de cuisson pour les chips de tomates

Avec préchauffage

4 heures | Air chaud 70 °C