Flan au quinoa et aux baies des incas

Ingrédients

- 1kg de quinoa - Ardo/Artisan
- 3l de lait de coco (ev. un mélange de lait d'amandes et de coco)
- 250g de sucre
- 250g d'eau
- Sel
- 3 pc. Cannelle entière Verstegen
- 1 Gousse de vanille Verstegen
- 3 pc. Anis étoilé Verstegen
- Physalis frais (baies des Inca)
- Pisco
- Physalis
- Verstegen fruit pepper orange

Méthode

1. Mélanger le Pisco aux physalis séchés et laisser macérer.
2. Rincer le quinoa à l'eau froide et mélanger au lait, à l'eau, au sucre, à la badiane, à la vanille et à la cannelle.
3. Porter à ébullition et cuire env. 30 minutes à feu doux. Si le quinoa n'est pas

encore assez tendre et que tout le lait est absorbé, ajouter un peu de lait et terminer la cuisson.

4. Laisser refroidir et garnir de physalis et de menthe ciselée. Remettre séparément les physalis trempés.

Variation

Pour une finition particulière: Enrober les physalis de chocolat origine d'Andes. (Callebaut chocolat origine de Equateur) Pour le séchage, laisser reposer sur un lit de noix de coco râpée et grillée et le fruit pepper orange. Vous obtiendrez un crunch particulièrement savoureux et bien relevé. Vous aurez un effet plus classique en ajoutant des filaments de safran. Retirez le sucre de la recette et accompagnez la recette d'un ravier de sucre brun, de miel ou de sirop d'agave.

Cette recette est de VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be