

# Gratin de patate douce, quinoa et chèvre

## ⇒ Ingrédients ⇐

Pour une personne :

- 125 g de patate douce
- 40 g de bûche de chèvre
- thym/sauge/persil
- 25 g de quinoa
- 5/10 cl de crème
- sel/poivre
- ½ oignon rouge
- fruits secs
- huile



1 heure

Avant de commencer à préparer, préchauffez le four à 180° C

- Rincez bien le quinoa avant de le cuire.
- Pour faire cuire le quinoa, il vous faudra un volume d'eau équivalent à deux fois le volume de quinoa. Portez l'ensemble à ébullition, couvrez et laissez le quinoa cuire encore 10 min. Toute l'eau doit avoir été absorbée et les graines de quinoa vont donc gonfler jusqu'à deux fois leur taille initiale.
- Épluchez les patates douces, coupez-les en cubes et faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Égouttez et mettez-les de côté pour plus tard.
- Coupez l'oignon rouge en fines lamelles et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive.
- Hors du feu, rajoutez les patates douces et le quinoa, mélangez bien.
- Rajoutez la crème liquide, du sel et du poivre.
- Versez le tout dans un petit plat à gratin ou dans un plat compatible avec votre four.
- Coupez la bûche de chèvre en tranches et déposez les morceaux sur l'ensemble du plat.
- Vous pouvez également parsemer le tout de morceaux de fruits secs concassés (noix ou mélange de fruits secs) pour rajouter un peu de croquant !
- Faites cuire 20 min à 180°C.

