Gratin de fenouil au fromage frais de brebis et croustillant aux flocons de quinoa et pignons

“ On a beaucoup aimé l’association des ingrédients et le croquant du croustillant. Au départ, je voulais y ajouter des olives noires. Elles sont restées sur le comptoir. Dommage, je crois que l’association aurait été parfaite ! ”

Les Ingrédients :

Pour 2 à 4 portions :

- 2 bulbes de fenouil
- 1 branche de thym
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 50 g de flocons de quinoa
- 10 g de pignons
- 10 g de farine
- 100 g de fromage frais de brebis
- 12 olives noires (facultatif)
- 25 g de beurre demi-sel
- Sel et poivre

Les Étapes :

Coupez les fenouils et leurs fanes en languettes. Déposez-les dans un plat à gratin. Répartissez le fromage frais détaillé en morceaux. Ciselez-y la ciboulette. Répartissez les olives noires.

Mélangez la farine, les flocons de quinoa et le beurre. Déposez ce mélange sur le fenouil au fromage. Ajoutez les pignons. Effeuillez le thym.

Couvrez puis enfournez à 210-220°C pendant 30 à 45 minutes. Découvrez et laissez cuire le temps que le dessus soit légèrement doré.

Ciselez quelques tiges de ciboulette avant de servir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Il est à notre que le croustillant est très croquant. Si vous souhaitez le ramollir faites tremper les flocons de quinoa dans 2 c. à soupe d’eau pendant 5 minutes.

© Les Papilles Estomaquées... 2015