

## **Quinoa 'risotto' de butternut, épinards et fromage de chèvre**

Pour 6 personnes, 30 minutes

- \* *Butternut ou potimarron - 1, taille moyen*
- \* *Huile d'olive - quelques gouttes*
- \* *Origan séché - 2 c. à c.*
- \* *Oignon ou poireau - 1, émincé*
- \* *Beurre - 2 c. à s.*
- \* *Ail - 4 gousses, épluchées et tranchées*
- \* *Quinoa - 400g*
- \* *Citron - zeste et jus de 1*
- \* *Vinaigre de cidre - 2 c. à c.*
- \* *Sel - 1 c. à c.*
- \* *Bouillon de légumes ou poulet - 1 litre*
- \* *Jeunes pousses d'épinards - 300g*
- \* *Fromage de chèvre - une bûche (150g)*
- \* *Parmesan - pour servir*

Préchauffer le four à 220 degrés.

Épépiner la butternut et couper en dés de 2 cm. Dans un plat, remuer avec de l'huile d'olive, 1 c. à c. d'origan, du sel et du poivre. Enfourner pendant 20 minutes.

Faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon ou le poireau et cuire jusqu'à ce que ce soit tendre.

Ajouter l'ail et laisser mijoter quelques minutes. Puis ajouter le quinoa, le zeste, le jus de citron, le vinaigre, l'origan et le sel. Bien mélanger.

Ajouter le bouillon, couvrir la casserole et laisser frémir 15 minutes.

Après 15 minutes le quinoa serait al dente. S'il a l'air trop sec, ajouter encore de l'eau ou du bouillon - il faut une consistance de risotto. Ajouter les épinards et remuer pour les faire faner. Ajouter la butternut et le fromage de chèvre.

Assaisonner avec du poivre et ajouter du citron ou du sel selon vos préférences. Servir avec du parmesan râpé.