



Autre

Porridge de quinoa au chocolat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de chocolat noir (haché en morceaux)
1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
2 cuillères à soupe de noix (hachées fin)
4 cuillères à soupe poudre de cacao
4 cuillères à soupe graines de chia
4 cuillères à soupe de coco (râpé)
4 cuillères à soupe sirop d'agave
600 millilitres de lait de coco
300 grammes de quinoa
600 millilitres d'eau

Méthode de préparation

Rincez le quinoa à l'eau courante froide. Portez l'eau à ébullition et ajoutez le quinoa. Mettez le couvercle sur la casserole et faites cuire le quinoa 15 minutes à feu doux jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée.

Incorporez le lait de coco et le sirop d'agave en mélangeant puis laissez reposer 5 minutes. Incorporez ensuite 2/3 du chocolat, les graines de chia, la poudre de cacao et la cannelle en poudre puis mélangez bien.

Versez le porridge dans de petits raviers et terminez par le reste du chocolat, le coco râpé et les noix hachées.

