

# Velouté de tomate au quinoa

Pour 4 personnes



*Huile de colza Holl*

*2 échalotes, coupées en dés*

*1 gousse d'ail, hachée*

Faire revenir dans une grande casserole.

*1 kg de tomates très mûres,*

*coupées en dés*

*1 cs de concentré de tomates*

Ajouter.

*6 dl d'eau*

*2 cc bombées de bouillon en poudre*

*1 cc de sel*

*2 cc de sucre*

*Poivre du moulin*

*Quelques gouttes de tabasco*

Mouiller, assaisonner.

Laisser cuire 10 minutes.

*50 g de quinoa*

Ajouter, laisser cuire selon le temps de cuisson nécessaire du quinoa (5 – 15 minutes).

*1½ dl de crème*

Ajouter selon goût.

*100 g de chèvre affiné de Grangeneuve ou*

*100 g de sérac, en lamelles*

*Feuilles de basilic*

Verser le velouté dans des assiettes ou des bols.  
Garnir avec le chèvre ou le sérac et le basilic.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)