

TERRINE DE QUINOA, FANES DE RADIS, FETA, OLIVE NOIRE & TOMATE SECHÉE

Pour un moule à cake de 26 cm

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 35 min



250 g de quinoa cuit

3 oeufs

50 g de farine T65

1 cuillère à café de poudre à lever sans phosphate

5 cl d'huile d'olive

200 g de fanes de radis (celles d'une botte)

100 g de feta

8 olives noires

4 pétales de tomates séchées

1 cuillère à café d'origan

sel

poivre

- 1 Hacher grossièrement les fanes de radis lavées et égouttées et les faire revenir dans un peu d'huile d'olive (prélevée dans les 5 cl).
- 2 Préchauffer le four à 180°C.
- 3 Dans un grand bol, battre les oeufs, ajouter le quinoa cuit et mélanger.
- 4 Ajouter la farine et la poudre à lever, bien mélanger.
- 5 Ajouter les fanes, la feta détaillée en dés, les olives coupées en rondelles, les tomates coupées en petites lanières et l'origan. Saler et poivrer.
- 6 Verser dans un moule à cake huilé et ou s'il est en silicone.
- 7 Faire cuire 30 à 35 min, une pique en bois enfoncée au centre doit ressortir sèche.