



## Gratin de carottes et céleri, quinoa et gorgonzola



Gratin de carottes et céleri quinoa + gorgonzola

*Par ce temps maussade, rien ne veut mieux qu'un petit gratin pour se réchauffer ! Le céleri et la carotte font une belle association avec un fromage à goût fort comme le gorgonzola, qui se prête facilement au gratin. Avec le quinoa, on obtient un plat complet et rassasiant pour le repas du soir comme pour les déjeuners rapido-presto au travail.*

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de céleri-rave
- 500 g de carottes
- 100 g de quinoa
- 1 oeuf
- 40 g de gorgonzola
- 300 ml de bouillon (de légumes ou de volaille)
- 1 cuil à café d'origan
- sel et poivre

Préparation :

Éplucher les carottes et le céleri-rave. Les couper en gros tronçons et faire cuire dans de l'eau bouillante salée durant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient moelleux à coeur. Égoutter ensuite.

Pendant ce temps, faire cuire le quinoa façon pilaf : une quinzaine de minutes dans une casserole à couvert, avec le bouillon. Le quinoa est cuit quand le germe sort. Egoutter s'il reste un peu de liquide

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Mixer les légumes cuits, ajouter l'oeuf et mixer à nouveau pour obtenir une purée onctueuse. Saler, poivrer, ajouter un peu d'origan.

Incorporer le quinoa.

Verser la purée dans un plat à gratin, ajouter par dessus des tranches de gorgonzola.

Enfourner et laisser gratiner 20 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir bien chaud, avec une salade verte.

Le 11 Juin 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/06/11/index.html>*