

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

**Recette adaptée au Thermomix**

## **Fond de tarte au quinoa soufflé et pistaches**

J'ai acheté un bouquin de cuisine sympatoche, intitulé "C'est pas de la tarte" écrite par Fannie Denault, une bloggeuse québécoise. Son site : « Mitaine écarlate ».

Pourquoi avoir acheté ce petit livre ? En fait, j'avais très envie de tester d'autres recettes de tartes et surtout, d'autres fonds de tarte autre que pâte brisée, sablée, feuilletée habituelles....Regardez comme c'est coloré....!!!



Ce petit bouquin est vraiment rempli de bonnes idées et les recettes sont vraiment très originales. De +, les photos donnent envie de tout tester.....Par exemple, ça ne me serait jamais venu à l'esprit d'utiliser des céréales ou des légumes râpés, pour en faire des fonds de tarte, qu'elles soient salées ou sucrées....Je n'ai pas beaucoup d'imagination de ce côté-là...

Donc, j'ai ouvert le livre et j'ai testé le fond de tarte au quinoa soufflé et pistache...Si vous vous demandez où trouver du quinoa soufflé, ce sera principalement en magasin bio.

J'ai mis entre parenthèse les ingrédients que j'avais dans ma réserve.



**Pour 4 tartelettes ou un grand moule de 23 cm**

Dans le bol du TM

Mettre 40 g de pistaches non salées et mixer 10 sec VIT 7, afin qu'elles soient réduites pratiquement en poudre.

A réserver. Rincer le bol.

Dans le bol, mettre :

50 g de margarine végétale  
2 CS de sucre de canne (j'ai mis du sucre de canne blond, bio)  
60 g de sirop de manioc ou de maïs (j'ai mis ce que j'avais : du sirop d'érable)  
+ 1 pincée de cannelle

Régler **2 min à 100° VIT 2**. Le tout doit bouillir.

A la fin de la minuterie, ajouter le quinoa soufflé et les pistaches mixées, mises de côté. Bien mélanger pendant **1 min à VIT2**.



Beurrer des moules à tartelettes ou un moule de 23 cm de diamètre.  
Abaisser la préparation dans les moules en lissant bien à l'aide du dos d'une grosse cuillère, puis réfrigérer.

**PAS BESOIN DE CUISSON AU FOUR.**

Vous pouvez garnir de ganache chocolat, de fruits....A vous les bonnes tartes croustillantes....!!!

