



Pour 12 muffins

½ tasse (95 g) de quinoa

1 tasse (250 ml) d'eau

9 oeufs

2 gousses d'ail écrasées

2 c. à soupe de pesto de basilic

200 g de ricotta

1 échalote émincée finement

250 g de tomates cerises coupées en deux

Sel et poivre au goût

Pesto de basilic pour servir

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Chemiser un moule à muffins de 12 empreintes de papier parchemin ou de caissettes en papier. Réserver.

Mettre le quinoa et l'eau dans une casserole à feu vif et amenez à ébullition. Réduire le feu à doux, couvrir et cuire 15 minutes. Retirer du feu et laisser dans la casserole pendant 10 minutes, à couvert. Laisser refroidir légèrement.

Placez les œufs et l'ail dans un grand bol et mélangez au fouet. Ajoutez le pesto de basilic, la ricotta, l'échalote, les tomates, le sel, le poivre et ¾ de tasse (180 ml) de quinoa cuit. Remuer jusqu'à ce que tout soit combiné.

Répartir la préparation dans les caissettes en papier.

Couvrir du quinoa restant et enfourner pour 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et dorés. Servir avec du pesto.