



## **LE MUSLINOA, LA RECETTE OFFICIELLE D'AKRAME BENALLAL POUR LES ATHLÈTES DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES DE PARIS 2024**

Le chef 1\* Akrame Benallal sera l'une des 3 toques officielles qui cuisinera pour le village des athlètes des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. Du 24 juillet au 11 août 2024, c'est main dans la main avec Sodexo Live! que le chef étoilé prendra les commandes du plus grand restaurant du monde pour servir près de 15 000 athlètes.

*« Choisir des chefs comme nous (Amandine Chaignot, Alexandre Mazzia), est un message très fort envoyé à l'étranger : nous montrons que l'art de vivre à la française est accessible aux athlètes. Nous allons leur offrir de la gastronomie et de la gourmandise »* raconte Akrame Benallal.

À cette occasion, le chef a concocté un plat végétarien afin de répondre aux attentes, habitudes et régimes spéciaux des athlètes : Le Muslinoa. Un muesli de quinoa croustillant, servi avec du yaourt fumé sans matière grasse, parmesan et beaucoup d'herbes fraîches. Goûtu, nourrissant et sain.

Une recette qui sera également proposée, tout au long des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, aux clients du restaurant 1\* Akrame.

**En attendant le lancement officiel de la compétition, on vous partage en avant-première et en exclusivité la recette du Muslinoa du chef Akrame Benallal pour reproduire chez soi la recette des athlètes !**



# RECETTE MUSLINOA

## QUINOA

100g de quinoa blanc  
100 g de quinoa rouge  
1 échalote  
10g de mascarpone  
20 g de parmesan  
Sel  
Poivre

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mélangez les quinoas. Déposez-les sur une plaque à rebords. Mouillez à l'eau jusqu'à 3cm au-dessus du quinoa.

Ciselez l'échalote, puis ajoutez-la au quinoa. Enfournez et laissez cuire pendant 1 h : le quinoa doit avoir absorbé la totalité de l'eau.

Une fois cuit, faites frire un tiers de ce quinoa dans une casserole d'huile chauffée à 140°C

Dans une autre casserole, liez le restant de quinoa à l'aide du mascarpone et du parmesan râpé, puis assaisonnez.

## SAUCE YAOURT ET HERBES

50 g de yaourt à la grecque  
2 branches de coriandre  
2 branches d'aneth  
3 branches d'estragon  
2 branches de cerfeuil  
Sel  
Poivre  
Quinoa

Équeutez, puis ciselez les herbes. Mélangez-les au yaourt, puis assaisonnez.

Déposez 1 c. à s. de sauce au fond d'un bol, puis recouvrez de quinoa.

Saupoudrez de quinoa frit.