



SALADE DE QUINOA AGREMENTEE

Accompagnement

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- 200 g de quinoa
- ½ concombre
- 100 gr de fraises
- 1 carotte ou 2 petites
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel & poivre
- aneth fraîche
- ciboulette fraîche
- ½ pot de chèvre frais

RECETTE

- Rincer le quinoa à l'eau froide, puis le mettre dans de l'eau froide salée. Porter à ébullition et attendre le temps indiqué sur l'emballage (10 à 15 min).
- Pendant ce temps éplucher la carotte et le concombre et les couper en dés fins.
- Une fois le quinoa cuit, le rincer sous l'eau froide.
- Mélanger ensuite dans un saladier le concombre, la carotte, le fromage frais, les fraises en morceaux, le poivre, la ciboulette, l'aneth, l'huile d'olive et le vinaigre de cidre.
- Une fois le mélange rendu homogène ajouter le quinoa ; mélanger, c'est prêt !
- Goûter et ajuster l'assaisonnement selon votre goût...

COMMENTAIRES

- **Difficulté** : facile - moyen - difficile
- **Temps de préparation** : 30 minutes
- **Temps de cuisson** : 12 minutes
- **Appréciation** : A refaire, frais et agréable !
- **Trucs et astuces** : Vous pouvez remplacer le vinaigre de cidre par du jus de citron. Pour le fromage de chèvre, ne pas hésiter à choisir un chèvre frais goûteux

LES TOUS AZIMUTS

- *Véronique*
- *Danièle*
- *Sébastien*
- *Sandrine*

Date : 30 juin 2017

