

Quinoa des Andes en salade d'herbes fraîches

Ingrédients : pour 4 personnes

gr	250	Quinoa
gr	100	Céleri branche
gr	50	Echalotes
gr	10	Ail haché au couteau
gr	100	Poivrons (rouge et vert)
cl	20	Huile d'olive
pièce	1	Citron vert
		Estragon, basilic, oseille, roquette
pm		Sel

Cuire le quinoa dans trois fois son volume d'eau salée (+-15 mm)
Le rafraîchir.

Détailler en petits dés le céleri branche, les échalotes, les poivrons, et faire revenir ces légumes
Vivement dans 10 cl l'huile d'olive.
Les laisser croquants. Ajouter le jus du citron

Egoutter le quinoa, ajouter les légumes et le reste d'huile d'olive.

Laver et bien sécher les herbes, disposer celles-ci sur le fond d'un plat puis ajouter la salade de quinoa