

SALADE DE QUINOA AGRUMES-PASSION

Recette proposée par Aurélie Kalt



Préparation : 30 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** -

Ingédients : 15 personnes

- PREPARATION DU QUINOA - 300 g de quinoa - 600 ml d'eau - 1 cube de bouillon légume -
PREPARATION DE LA GARNITURE - 2 avocats - 2 citrons verts - 2 pamplemousses - 100 ml de jus de
passion - huile d'olive - 1 barquette de groseille - 100 g de noixettes

PREPARATION DU QUINOA

1. Dans la cuve métal, versez l'eau chaude, le cube de bouillon et le quinoa. Lancez le programme EXPERT 20 minutes / 1A / 110°.

2. Quand le quinoa est cuit, rincez le sous l'eau froide et réservez.

PREPARATION DE LA GARNITURE

1. Égouttez le quinoa. Ajoutez des dés d'avocats, le pamplemousse, les groseilles, les noixettes.

2. Faites une vinaigrette avec le citron, le jus de passion, l'huile d'olive.

Cook Expert ■

