

SALADE QUINOA, CHOU-FLEUR ET AVOCAT

Extrait de Plats simplissimes



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 26 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 PERSONNES

- 700 ml de bouillon - 1 chou-fleur détaillé en fleurettes - 120 g de quinoa - 20 g de feuilles de coriandre - 1 avocat - 2-3 cuillères de jus de citron - 3 c.s. d'huile d'olive - sel, poivre

1. Dans la cuve métal, versez le bouillon et lancez le programme VAPEUR, 6 minutes/115 °C.
2. Ajoutez les fleurettes de chou-fleur, le quinoa et la coriandre ciselée puis relancez le programme VAPEUR, 20 minutes/110 °C Laissez refroidir.
3. Ajoutez l'avocat coupé en lamelles, arrosez de jus de citron et d'huile et assaisonnez.

Astuce du chef :

Préparez ce plat à l'avance, pour qu'il ait le temps de bien refroidir.

Cook Expert ■