

# Salade de quinoa aux petits légumes

Pour 4 personnes :  
1 tasse de quinoa blanc,  
1/2 tasse de quinoa rouge,  
1 bol de fèves pelées cuites,  
1/2 poivron rouge  
et 1/2 jaune,  
1 oignon nouveau, 1 carotte,  
1/2 botte de coriandre.

Pour la sauce :  
1 c. à soupe de purée  
d'amande, 1 c. à soupe  
de jus de citron,  
sel, poivre.



Cuire les graines de quinoa le temps indiqué sur les paquets. Egoutter et laisser tiédir. Détailler la carotte en bâtonnets et la cuire à la vapeur. Détailler également en bâtonnets les poivrons. Couper finement l'oignon nouveau et la coriandre. Dans un saladier, mélanger les quinoas et les légumes. Mélanger ensemble les ingrédients de la sauce. Ajouter 2 ou 3 cuillères d'eau pour l'étendre. Arroser la salade avec la sauce, bien mélanger et servir frais ou à température ambiante.