

Salade Quinoa

Ingrédients:

3 tasses	quinoa cuit
1/3 tasse	jus de citron (2 citrons)
3 cu.à table	huile d'olive
2 cu.à thé	cumin moulu
1 cu. à thé	sel
¼ cu. à thé	sucre
1½ tasse	fèves noires, rincées
1½ tasse	maïs
½	petit onion rouge, tranché finement
1 casseau	tomates cerise, en quartiers
½ tasse	amandes en lamelle
¼ tasse	d'olives vertes ou noires hachées
¼ tasse	menthe fraîche hachée
¼ tasse	coriandre fraîche hachée

Préparation

1. Cuire le quinoa selon les instructions sur l'emballage.
2. Pendant que le quinoa cuit, dans un petit bol, fouetter ensemble le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le sel et le sucre jusqu'à consistance de vinaigrette.
3. Dans un bol moyen, combiner le quinoa et le reste des ingrédients, sauf les herbes.
4. Ajouter la vinaigrette et mélanger.
5. Réfrigérer pendant une heure, minimum, pour permettre aux saveurs de se combiner. Ajouter les herbes fraîches juste avant de servir. Peut-être servi à la température pièce.