



# SALADE DE QUINOA AUX SAVEURS ESTIVALES

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

200g de feta  
200g de quinoa  
1 melon  
1 oignon rouge  
1/2 de concombre  
1 poignée de pignons de pin  
2 poignées de mesclun menthe fraîche  
4CS d'huile d'olive  
2CS de balsamique  
2CS de miel liquide  
2 gousses d'ail  
1 citron vert

Placer la feta dans un plat allant au four, enduire d'huile d'olive au pinceau et faire griller 5-10min jusqu'au ce qu'elle soit dorée.

Faire cuire le quinoa, égoutter et laisser refroidir.

Couper le melon en gros dés.

Émincer l'oignon rouge. Couper 1/2 concombre en demi-lunes.

Faire dorer 1 poignée de pignons de pin à la poêle.

Dresser tous les ingrédients en ajoutant 2 poignées de mesclun. Parsemer de pignons et de menthe fraîche ciselée.

Préparer une vinaigrette à base d'huile d'olive, de balsamique, de miel liquide, d'ail écrasé, de citron vert, poivre et fleur de sel.

Répartir sur les assiettes, déguster J'ai accompagné de mini chorizos cuits au barbecue (ou sans pour les végétariens ).