



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'à 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).