

# Salade de quinoa aux agrumes



## **Pour deux :**

125gr de quinoa  
1 citron jaune ou vert  
1 orange ou clémentines  
Câpres  
Ciboulette fraîche  
Botte de persil plat frais  
Menthe fraîche  
Huile de noisette  
Huile d'arachide  
Sel

316

Fait cuire le quinoa dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes environ, puis égoutte-le. Rafraîchis-le et réserve.

Pèle les citrons et les oranges. Puis détaille-les en segments (suprêmes) en prenant soin de bien ôter les membranes blanches. Hache les câpres. Lave et cisèle les herbes fraîches.

Dans un saladier, mélange les herbes ciselées, les agrumes émincés, les câpres et les huiles.

Dresse la salade de quinoa, recouvre avec des tranches d'agrumes. Mettre au frais avant de servir.

*(Je suis très généreux avec les herbes.)*