

# Salade de quinoa

## sauce au yaourt

250g de quinoa  
1 courgette  
6 brins de ciboulette  
Sel poivre

Pour la sauce  
1 yaourt brassé  
1 citron vert  
Sel et poivre

Rince le quinoa sous l'eau froide. Porte une casserole d'eau salée à ébullition et plonge-y le quinoa. Laisse cuire 12 minutes, le quinoa doit rester légèrement ferme. Puis le rafraîchir sous l'eau froide, égoutte-le et réserve-le au réfrigérateur. Lave soigneusement la courgette, taille les extrémités puis râpe-la. Rince et sèche les herbes. Cisèle la ciboulette, effeuille et hache le persil. Prépare la sauce au yaourt. Presse le citron. Verse le jus dans un bol et ajoute le yaourt. Mélange et assaisonne de sel et de poivre. Réunis dans un saladier le quinoa, la ciboulette, le persil et la courgette. Sale poivre, mélange et place 1 heure au frais. Servir accompagné de la sauce au yaourt.