



# TABOULÉ DE QUINOA

## *Ingrédients*

- Quinoa
- carottes
- doucette
- échalotes
- persil tubéreux
- radis d'hiver
- citron
- huile de caméline
- sel, poivre

## *Préparation*

1. Rincer deux fois le quinoa à l'eau froide (comptez 50g par personne)
2. Dans une casserole, faites cuire le quinoa dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Hors du feu, laissez gonfler 5 minutes. Puis, rincez-le à l'eau claire et laissez égoutter.
3. Pelez les légumes et râpez-les.
4. Émincez finement les échalotes.
5. Mélangez les légumes au quinoa dans un grand saladier.
6. Arrosez du jus de citron et d'un filet l'huile de caméline. Salez et poivrez selon votre goût