

SALADE DE QUINOA AUX CREVETTES



Pour 4 personnes

- 1 verre 1/2 de quinoa
- 150 g de crevettes fraîches ou en sachet (rayon frais)
- 1 petite boîte de maïs
- 1/4 de concombre
- 2 tomates
- 1/2 poivron jaune qui a viré au orange
- 1 échalote
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron
- Persil, ciboulette

Faire cuire le quinoa selon les indications écrites sur l'emballage (12 minutes)...

Pendant ce temps on coupe en dés tous les légumes, c'est-à-dire concombre, poivron et tomates...

Puis on prépare l'assaisonnement, en mélangeant le jus de citron l'huile d'olive, l'échalote hachée et les herbes ciselées (persil et ciboulette)...

Une fois le quinoa cuit, l'égoutter et le laisser refroidir avant d'y ajouter les légumes coupés en dés, le maïs, les crevettes et la vinaigrette...

On mélange bien le tout avant de placer au frais jusqu'au moment de servir...