

# Salade de quinoa aux légumes d'été

*Pour 4 personnes*



160 g de quinoa (= 640 g cuit)

Cuire dans de l'eau salée selon indication sur l'emballage (5–12 min. selon sorte). Déposer dans une terrine.

360 g de yoghourt nature

½ dl d'huile d'olive

Jus d'un demi-citron

Sel, poivre

Mélanger dans un récipient. Verser sur le quinoa.

1 petit concombre, en petits dés

2 poivrons colorés, en petits dés

200 g de fêta, en dés

2 poignées de salade, coupée

1 botte de ciboulette, hachée

3–4 cs de noix de cajou torréfiées

Répartir les ingrédients, l'un après l'autre, sur le quinoa. Mélanger tous les ingrédients au moment de servir.

## Remarques:

Dresser dans des bocaux, prêts à emporter.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/economiefamiliale](http://www.grangeneuve.ch/economiefamiliale)

Recette "Remue-méninges" – Edition n° 47 – Juin 2018