

Salade de quinoa au vert et citrons caramélisés

300 g de quinoa blanc et rouge
100 g de petits pois crus
2 petites courgettes
2 citrons jaunes non traités
2 oignons frais verts
1 petite branche de céleri
1 poivron long vert Corne de boeuf
4 petits oignons violets frais
1 filet d'huile d'olive
4 cuillerées à soupe d'huile de pistache
1 cuillerée à soupe de vinaigre de citron



LIMONE AMALFI

Dans une casserole d'eau légèrement salée, faites cuire le quinoa une quinzaine de minutes à feu moyen.

Taillez en petits dés, la branche de céleri, les oignons frais, le poivron long, les zestes des citrons hachés et faites-les suer quelques instants sans coloration avec la moitié de l'huile d'olive.

Avec un rasoir à légumes ou un économe, retirez la peau blanche des citrons (amère) et taillez-les chacun en quatre tranches. Faites colorer ces dernières avec le reste de l'huile d'olive, ajoutez les petits oignons violets en quartiers.

Mettez dans un saladier les petits pois crus, tous les dés de légumes sués, le quinoa égoutté, les quartiers d'oignons violets, l'huile de pistache, le vinaigre de citron, du sel et du poivre. Mélangez bien et dressez dans une coupelle avec les tranches de citron caramélisées.

