

SALADE (QUINOA/POIS CHICHES/RIZ) AUX MYRTILLES ET FROMAGE **«Je me suis inspirée de la recette de Papilles et Pupilles»**

Marché : pour 2 personnes

- ◆ 80 gr de mélange de Quinori de Priméal
 - ◆ une poignée de myrtilles congelées
 - ◆ 1/2 c à c de poivre rose concassé
 - ◆ un peu de sucre
 - ◆ quelques bâtonnets de concombre
 - ◆ 80 gr de fromage type Comté ou Emmental
 - ◆ 80 gr de fromage frais de chèvre ou autre
-
- Mélangez les myrtilles avec un peu de sucre et le poivre rose et laissez-les décongeler.
 - Faites cuire le quinoa selon les indications du paquet, égouttez-le et laissez-le refroidir.
 - Coupez le concombre en bâtonnets. Coupez le fromage en dés. Mélangez le quinoa avec les tranches de concombre, le fromage et le fromage frais. Mêlez-y les myrtilles.
 - Pour l'assaisonnement j'ai écrasé un petit avocat que j'ai mélangé à du yaourt, sel, citron. Vous pouvez utiliser une vinaigre de votre choix.