

# Salade croquante de quinoa aux poivrons



Pour 2 personnes:

- 100 g de quinoa ETHIQUABLE
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron orange
- 110 g de maïs égoutté
- 1 bonne cs de vinaigre de Xérès
- 3-4 cs d'huile d'olive
- ciboulette ciselée
- sel, poivre

Cuire le quinoa rincé dans deux fois son volume d'eau. Débuter la cuisson à l'eau froide et couvrir dès ébullition, laisser cuire pendant 12 min. Laisser couvert encore 5 min hors du feu puis rincer à l'eau froide.

Dans un saladier mélanger le quinoa avec les poivrons pelés taillés en dés et le maïs. Arroser d'huile et de vinaigre. Saler et poivrer.

Mélanger et placer au réfrigérateur quelques heures.

Servir bien frais parsemé de ciboulette.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>