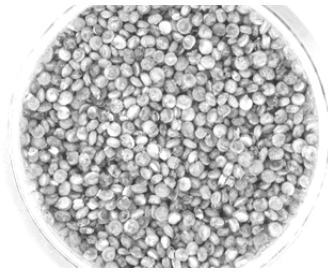


Salade de quinoa « fraîcheur du marché »

Pour 6 gourmands



Au marché :

- 250 ml (1 tasse) de quinoa *La Route des Indes*
- 375 ml (1 tasse ½) d'eau
- 2 pommes *du marché*
- 100 ml (1/3 de tasse) de canneberges séchées *Saveurs Cultivées - Canneberges Québec*
- 100 ml (1/3 de tasse) d'huile d'olive *La Route des Indes*
- 50 ml (1 oz) de jus de pomme *du marché*
- 50 ml (2 oz) de ciboulette *ferme Bégin*
- Au goût sel, poivre

Préparation :

1. Rincer le quinoa à l'eau froide, déposer dans une casserole, ajouter l'eau. Porter l'eau à ébullition en remuant puis cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes, ôter du feu, couvrir et laisser reposer 10 minutes.
2. Couper les pommes en petits dés. Hacher les canneberges.
3. Verser le quinoa dans un grand bol, ajouter les pommes et les canneberges, l'huile d'olive, le jus de pomme et la ciboulette.
4. Bien mélanger, assaisonner et réfrigérer.

Recette proposée par Christophe Alary

Chef enseignant à l'École Hôtelière de la Capitale et membre de la Fondation Serge Bruyère

