



Salade A La Bresilienne

Ingrédients

4  Pour 4

Portions

900 G De Quinoa
5 Tomates
1 Concombre
2 Petites Branches De Céleri
2 Oignons Rouges Émincés
Le Jus De 2 Citrons
Le Zeste D'un Citron
15 G **Ducros® Mélange À La Mexicaine**
Huile D'olive

Procédure

1. Rincez le quinoa, et faites-le cuire 15 min avec 2 fois son volume d'eau bouillante. Salez à mi-cuisson.
2. Une fois cuit, rincez le quinoa sous l'eau froide, égouttez-le, puis versez dans un saladier. Arrosez de jus de citron, ajoutez le zeste, le Mélange Mexicain et tous les légumes coupés en dés. Mélangez.
3. Avant de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

TYPE DE RECETTE: PLATS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15

TEMPS TOTAL: 15