

**Temps de cuisson : 20 minutes**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 4 portions**



## Salade de quinoa d'Emma

### Ingrédients :

- 225 grammes de quinoa
- $\frac{3}{4}$  tasse de feta, coupé en petits cubes
- $\frac{1}{2}$  petit oignon rouge, haché finement
- 1 tasse de maïs en grains
- 6 tomates séchées, coupées en fines lanières
- 10 olives noires, tranchées
- 10 feuilles de basilic, hachées
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1 tasse de concombre, coupé en cube
- 2 c. thé d'épices à légumes
- 1 gros filet d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

### Marche à suivre :

1. Faire cuire le quinoa en suivant les indications sur l'emballage et laisser refroidir.
2. Dans un bol, mélanger les autres ingrédients avec le quinoa froid.
3. Saler et poivrer au goût.

Note : Nous utilisons parfois l'huile des tomates séchées pour remplacer l'huile d'olive.