FICHE RECETTE

Salade de quinoa, lentilles et halloumi

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de quinoa (poids cru)
- 1 carotte
- 100g de chou rouge
- 2 poignée d'épinards frais
- 100g de lentilles cuites et égouttées
- 100g de halloumi
- Sauce : 1 c. à café de moutarden 2 c. à soupe de sirop d'agave, 5 c. à soupe d'huile de noix (ou autre)

Préparation

- Cuire le quinoa selon les instructions du paquet et laisser refroidir
- 2plucher et râper la carotte et couper finement le chou rouge
- Dans un saladier déposer les feuilles d'épinards, les lentilles, le quinoa froid, la carotte râpée et le chou
- Réaliser la sauce en mélangeant l'ensemble des ingrédients dans un petit bol
- Couper le halloumi en tranche et faire cuire dans une poêle non huilée à feu moyen environ 5 minutes de chaque côté
- Ajouter le halloumi grillé à la salade
- Assaisonner au moment de servir
- Régalez vous !

Le halloumi est un fromage chypriote qui a la particularité de ne pas fondre à la chaleur !