



Salade de superaliments au ROUGETTE Paysan

30 minutes

simple

250g de quinoa

750 ml de bouillon de légumes

1 petite grenade

100g de jeunes épinards

2 pommes rouges

1 avocat

2 cuillères à soupe de jus de citron vert

360g ROUGETTE Paysan

50g de miel liquide

50g de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile de noix

sel et poivre



Préparation:

Profitez en un instant

1. Laisser mijoter le quinoa dans le bouillon bouillant pendant environ 10 minutes. Retirez la casserole du poêle. Couvrir et laisser tremper le quinoa pendant environ 5 minutes. En attendant, coupez la grenade en deux et retirez les graines. Lavez les épinards et séchez-les.

2. Laver les pommes, retirer le noyau et les couper en cubes. Couper en deux et épépiner l'avocat. Retirez la peau et coupez la chair de l'avocat en cubes. Saupoudrer de jus de lime sur les cubes de pomme et d'avocat. Coupez le fromage en lamelles. Mélanger le miel, la moutarde, le sel et le poivre. Incorporer l'huile. Disposez le quinoa, le fromage, les épinards, l'avocat et les pommes dans des bols. Saupoudrez les graines de grenade dessus. Arroser de vinaigrette.