

# Salade de quinoa à la celtuce et basilic



4 personnes



25 minutes



## INGREDIENTS

3 tiges de laitue celtuce

1 oignon frais avec ses feuilles

20 feuilles de basilic

100 g de mesclun

320 g de quinoa

sel, poivre

30 g de parmesan râpé

2 tomates séchées

huile d'olive

crème balsamique

## ETAPES

1. Cuire le quinoa dans de l'eau salée, selon les instructions. Laisser reposer 5 minutes supplémentaires avant d'égoutter. Réserver au frais.
2. Laver les celtuce, enlever les dernières feuilles. Recouper la base de la tige d'1 cm et ôter les parties fibreuses au couteau. Eplucher le haut de la tige avec un couteau économe. Couper en tronçons de 3 ou 4 cm. Faire cuire 10 minutes dans une poêle avec un fond d'eau. Laisser refroidir.
3. Préparer un pesto en mixant 20 feuilles de basilic, 30 g de parmesan, 5 cuillères d'huile d'olive. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour mixer finement. Mélanger le pesto au quinoa.
4. Laver et essorer le mesclun. Emincer quelques feuilles d'oignon.
5. Dresser l'assiette en déposant sur le quinoa assaisonné les feuilles de mesclun, l'oignon émincé, les tronçons de celtuce et les tomates séchées coupées en lanières. Parsemer de quelques points de crème balsamique et poivrer. Servir bien frais.