

SALADE DE QUINOA, POIS CHICHES, HALOUMI ET PANCETTA CROUSTILLANTE

Ingrédients : pour 1 portion

- ½ tasse (125 ml) de bouillon de poulet ou de légumes
- ¼ tasse (44 g) de quinoa
- 3-4 tranches de pancetta douce
- 3 tranches de fromage haloumi (ou du doré-mi) d' ¼ po (6,4 mm), égoutté et tranché en deux
- ½ tasse (81 g) de pois chiches, rincés, égouttés et sans la peau (facultatif)
- 8 petites tomates cerises coupées en deux
- Ciboulette fraîche ciselée au goût pour garnir

Vinaigrette

- Le zeste très fin, et le jus d'1 citron Meyer (environ 3 c. à soupe/45 ml)
- ½ c. à thé (2,5 ml) de pimentón (paprika fumé)
- 3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- ½ c. à thé (2,5 ml) de miel
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

- Dans un petit bol, fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette. Réserver.
- Dans une casserole, porter à ébullition le bouillon de poulet ou de légumes. Ajouter le quinoa. Couvrir, et laisser mijoter à feu doux 15-17 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Détendre les grains à la fourchette et laisser refroidir. Réserver
- Sur une plaque parcheminée, enfourner à 350 °F (180 °C) la pancetta durant 10-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Retirer du four et déposer sur un papier absorbant. Réserver.
- Dans une poêle à fond cannelé, à feu moyen élevé, faire griller les tranches de fromage environ 1 minute de chaque côté pour les marquer. L'intérieur doit devenir mou.
- Dans une assiette, étaler le quinoa, et les pois chiches. Disposer les tomates cerises, les tranches de fromage, les tomates cerises et la pancetta.
- Verser la vinaigrette et parsemer de ciboulette. Servir aussitôt.

Source : déclinaison d'une recette de Christelle Tanielian, *La Presse*, section *Gourmand*, samedi le 27 avril 2013

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 12 mars 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/03/salade-de-quinoa-pois-chiches-haloumi.html>