

## **QUINOA AU CITRON**



Temps de préparation: 10 min

Cuisson: 12 min

Attente: 10 min

Portions: 6

1/2 poivron rouge, coupé en dés

1 petit oignon, haché finement

1 gousse d'ail, hachée finement

1 c. à thé d'huile d'olive

1 1/2 tasse de quinoa, rincé

Le zeste râpé et le jus d'un citron

2 1/4 tasses d'eau (moi bouillon de poulet)

Sel et poivre

-Dans une casserole, attendrir le poivron, l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant environ 12 minutes. Retirer du feu et laisser reposer 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Le quinoa peut être servi chaud ou froid.

Publier par **Le coin recettes de Jos**

(Source: Ricardo)