

## SALADE DE QUINOA MÉDITERRANÉENNE

### Ingrédients : 5-6 portions

- 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 tasse (163 g) de quinoa
  
- 2 grosses poitrines (environ 1 lb/450 g) de poulet, cuites et coupées en bouchées
- ½ tasse (76 g) d'oignon rouge haché finement
- 1 gros poivron rouge haché
- ½ tasse (92 g) d'olives Kalamata, tranchées en rondelles
- ½ tasse (72 g) de fromage feta émietté
- 4 c. à soupe chacun de persil plat, et de ciboulette fraîche, ciselés
  
- ¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à soupe (30 ml) de jus de citron
- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Porter le bouillon de poulet et l'ail à ébullition dans une casserole à feu vif. Ajouter le quinoa, réduire le feu à moyen-bas, couvrir et laisser mijoter environ 15-20 minutes; le quinoa doit être tendre et l'eau absorbée. Jeter la gousse d'ail et transférer le quinoa dans un saladier. Laisser refroidir.
2. Ajouter le poulet, l'oignon, le poivron, les olives, le fromage feta, le persil, la ciboulette dans le saladier avec le quinoa.
3. Dans un petit bol, fouetter ensemble l'huile, le jus de citron, le vinaigre balsamique et la gousse d'ail. Assaisonner de sel et de poivre.
4. Verser la vinaigrette dans le saladier et mélanger délicatement. Servir.

Source : déclinaison- Allrecipes

<http://qc.allrecipes.ca/recette/7659/salade-de-quinoa-m-dit-rran-enne.aspx#>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 27 novembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/11/salade-de-quinoa-mediterraneenne.html>