



Salade quinoa crevettes-moules

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes:

700g de crevettes d'Equateur, cuites

450g chairs de moules

250g quinoa

1 concombre

150g de tomates cerises

100g de feta

1 oignon rouge

15cl huile d'olive

5 cl vinaigre balsamique

Le jus d'un citron

Sel, poivre



Préparation :

1. Décongeler et égoutter les crevettes et les moules.
2. Dans une passoire, laver et égoutter le quinoa. Puis le faire cuire dans une casserole avec de l'eau froide (deux fois le volume de quinoa) pendant 15 minutes. Une fois le quinoa cuit, laisser le refroidir.
3. Éplucher et émincer l'oignon rouge.
4. Couper le concombre en petits cubes et les tomates cerises en deux.
5. Mélanger tous les ingrédients dans un grand saladier puis assaisonner avec l'huile, le vinaigre, le jus de citron, le sel et le poivre.