

# SALADE CROQUANTE QUINOA, RADIS, FEVES, FETA & SAUCE COCO-PIMENT-CORIANDRE-CITRON

Pour 3 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 15 min



**150 g de quinoa blanc et rouge**  
**125 g de fèves écossées**  
**12 radis rouges**  
100 g de feta  
**1 petit oignon rouge**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**1 cuillère à soupe de Melfor**  
**coriandre fraîche +++**  
sel  
poivre  
**sauce coco-piment-coriandre-citron**

Rincer le quinoa sous l'eau fraîche, puis le faire cuire pendant 15 min à l'eau bouillante. Egoutter et laisser refroidir dans un saladier.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole et y faire cuire les fèves pendant 3 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres puis égoutter et les passer sous l'eau froide.

Laver les radis et les couper en rondelles.

Emietter la feta.

Peler et hacher l'oignon.

Ciseler la coriandre.

Préparer la vinaigrette en mélangeant sel, poivre, Melfor et huile d'olive.

Au moment de servir, mélanger tous les ingrédients, napper de **sauce coco-piment-coriandre-citron** et déguster !