



## Salade de quinoa chèvre - raisins



*Le quinoa est une céréale au goût très fin que j'aime bien cuisiner de temps en temps. Excellent en salade, il s'assortit bien de la note sucré-salé apportée par les grains de raisin, le chèvre frais et les tomates.*

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 100 g de quinoa
- une dizaine de tomates cerise
- 1 petite grappe de raisin blanc Italia
- 50 g de chèvre frais (Petit Billy)
- sauce vinaigrette

### Préparation :

Faire cuire le quinoa une dizaine de minutes dans 2 à 2.5 fois son volume d'eau bouillante salée. Le quinoa est cuit lorsque le germe sort. Laisser refroidir après la cuisson.

Eplucher les grains de raisin, les couper en deux, les épépiner.

Couper le fromage de chèvre en gros cubes.

Dans un saladier mélanger le quinoa avec les grains de raisin et les tomates; Arroser légèrement de sauce vinaigrette, disposer les dés de chèvre par dessus.

Entreposer au réfrigérateur et servir frais.

Le 5 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/05/25208935.html>