



SALADE DE POTIRON ET QUINOA



4 PERSONNES



20 MIN



-- MIN



-- H

INGRÉDIENTS

100g de quinoa
1/4 de potiron
Huile d'olive
Fêta
Roquette
Graines de courge

PRÉPARATION

ÉTAPE 1. Préchauffer votre four à 200°C. Couper le potiron en petit dés et conserver. Faire cuire le quinoa en suivant les indications de l'emballage.

ÉTAPE 2. Étaler les dés de potiron sur une plaque de four avec un filet d'huile d'olive. Enfournier le tout à 200°C pendant environ 20min. Laisser refroidir.

ÉTAPE 3. Au moment de servir, mélanger le quinoa, le potiron et la roquette. Ajouter un peu de fêta et quelques graines de courge.

ÉTAPE 4. Assaisonner selon vos goûts et déguster !