

# SALADE DE QUINOA ET MIMOLETTE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes



## Ingrédients

150 g de quinoa  
150 g de mimolette  
1 petite grappe de raisin rose  
1 petite grappe de raisin vert  
120 g de noixettes concassées grossièrement  
80 g de graines de courge  
50 g de graines de tournesol  
50 g de raisins secs  
4 oignons grelots  
1/2 botte de ciboulette  
4 branches de Basilic  
Sel

## Sauce

1 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé  
2 cuillères à soupe de jus de citron  
2 cuillères à soupe de Tamari  
1 cuillère à soupe de sirop d'érable

Préparer votre sauce en mélangeant tous les ingrédients, goûtez-la et si vous la souhaitez moins forte, ajouter de l'huile de sésame.

Cuire le quinoa 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée.

L'égoutter et le laisser refroidir.

Couper en morceaux le fromage et le raisin, ciseler finement les oignons et les herbes.

Dans une poêle chaude, torréfier à sec les noixettes, les graines de courge et les graines de tournesol, pendant 3 à 4 minutes.

Verser le quinoa, les raisins secs, les herbes et les oignons dans le saladier, ajouter la sauce et bien mélanger.

Ajouter les graines torréfiées, la mimolette coupée en dés, les grains de raisin coupés en deux et mélanger à nouveau.

**Astuce :** vous pouvez adapter la recette aux beaux jours, en remplaçant la mimolette par du chèvre et des abricots.