



# La Salade de quinoa de Joffrey

Difficulté :    

Préparation : 30h

Coût : 7€

Pour : 2 personnes

## Ingrédients

250g de quinoa

1 potimarron de 700g

350g de patate douce

1 petit oignon rouge

Quelques branches de persil

## Préparation

- Rincer la quinoa avant cuisson.
- Préchauffez votre four à 180°C. Dans un plat allant au four, versez les graines de quinoa et ajoutez 3 fois son volume en eau, salez et faites cuire 50 minutes.
- Couper le potimarron et les patates douces et les faire cuire ensemble avec l'huile d'olive et les herbes de provence pendant 20 min à 200°C.
- Laissez refroidir puis mélanger le tout. (ajouter des cerneaux de noix si le coeur vous en dit)
- **Vinaigrette** : un demi citron, huile d'olive, sel, poivre

