



POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de Njòrd Labeyrie,
- ½ concombre,
- ½ botte de radis,
- ½ poivron jaune,
- 100g de Quinoa,
- ½ botte de coriandre fraîche ou persil plat,
- 4 c à soupe d'huile d'olive extra vierge,
- 2 c à soupe de vinaigre balsamique,
- 2g de sel fin,
- ½ poivron vert,
- 40g de roquette ou pousses de salade.

TABOULÉ DE QUINOA, NJØRD ET PRIMEURS

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Mettez à bouillir ½ l d'eau salée.
- 2 Versez en pluie la quinoa et laissez cuire ½ heure à découvert.
- 3 Laissez refroidir puis égouttez.
- 4 Epluchez à l'aide d'un économe les poivrons et le concombre.
- 5 Nettoyez les radis et coupez-les en fines rondelles.
- 6 Coupez les poivrons et le concombre en petit dès de 5 mn.
- 7 Découpez ensuite, les tranches de Njòrd en petits carrés de 1 cm.
- 8 Mélangez les primeurs avec la quinoa, puis incorporez délicatement le Njòrd ainsi que les feuilles de coriandre légèrement hachées.
- 9 Lavez la roquette et égouttez là.
- 10 Disposez-là au fond des 4 verres à fond plat.
- 11 Mélangez l'huile, le vinaigre et le sel puis assaisonnez la salade.
- 12 Disposez enfin le taboulé sur la salade.