



## Ricette gluten free: la salade de quinoa

1 Remets les différentes étapes de la recette dans le bon ordre.

*Ingrédients: 1 tasse de quinoa, 3 cuillères à soupe de jus de citron, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, 2 cuillères à soupe de basilic frais, 1 oignon vert, 1 côte de céleri, 1 poivron rouge, 2 tomates, 1 échalote, sel et poivre.*

### Préparation

- ..... A Retirer du feu et mélanger les grains pour les séparer. Mettre de côté.
- ..... B Rincer et découper les légumes en dés.
- ..... C Assaisonner avec du sel et du poivre si nécessaire. Servir tiède ou froid.
- ..... D Baisser le feu et laisser mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
- ..... G Rincer le quinoa avant de l'utiliser.
- ..... E Y ajouter le quinoa cuit et les légumes. Bien mélanger.
- ..... F Dans un grand récipient à salade, fouetter l'huile d'olive, le jus de citron, la coriandre, le basilic, le sel et le poivre.
- ..... H Faire bouillir de l'eau dans une casserole et verser le quinoa.