



QUINOA À LA CÉSAR

INGREDIENTS :

- 1 tasse de quinoa
- 1/2 tasse d'eau
- 1/2 c. à thé de sel
- 2/3 tasse de chou chinois
- 1 tasse de laitue romaine
- 2/3 tasse de fromage parmesan
- 2/3 tasse de croutons
- 1/3 tasse de simili bacon
- 1 quartier de citron
- 2/3 tasse de vinaigrette César au choix

ÉTAPES :

1. Dans une casserole, porter l'eau et le sel à ébullition.
2. À ébullition, réduire à feu doux et ajouter le quinoa.
3. Cuire le quinoa jusqu'à l'absorption complète du liquide.
4. Retirer du feu, mélanger et couvrir 5 minutes.
5. Retirer le couvercle et égrainer avec une fourchette.
6. Laisser refroidir au réfrigérateur.
7. Ensuite, couper le chou chinois et la laitue romaine en petites lanières.
8. Dans un grand bol, ajouter le chou et la laitue.
9. Ajouter le fromage parmesan, le simili bacon et le quinoa froid. Mélanger tous les ingrédients.
10. Ajouter la vinaigrette César et bien mélanger à nouveau.
11. Garnir avec 1 quartier de citron et des croûtons au goût.

Environ 4 portions