



Pour 2 personnes

## SALADE DE QUINOA ET DE CREVETTES GRISES


Préparation 15 min

### INGRÉDIENTS

- Crevettes grises : 200 g
- Tomates cerise : une dizaine
- Quinoa : 2 tasses
- Graines de tournesol et de courges au tamari
- Basilic : quelques feuilles
- Ciboulette : quelques branches
- Huile de colza
- Huile d'olive
- Poivre

### PRÉPARATION

- 1/ Cuisez le quinoa à la vapeur pendant environ 10 min. après l'avoir fait tremper quelques heures
- 2/ Laissez-le refroidir et mettez-le dans une assiette creuse
- 3/ Ajoutez les crevettes grises
- 4/ Ajoutez les tomates lavées et coupées en 2
- 5/ Ajoutez le basilic et la ciboulette ciselées et les graines de tournesol et de courge au tamari
- 6/ Assaisonnez de 2 càs d'huile de colza, 1 càs d'huile d'olive, 1 càs de vinaigre de cidre
- 7/ Poivrez

+32 494 27 38 52 / [patricia@mynunu.be](mailto:patricia@mynunu.be) /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

**nuni**  
[nou-nou]