

Salade de rhubarbe rôtie et quinoa

Temps de préparation 30 minutes.

Ingrédients pour la salade de rhubarbe rôtie et quinoa :

- 2 tasses de rhubarbe coupée en morceaux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel ou sirop d'érable
- 1 tasse de quinoa cuit
- 1 tasse de pois chiches cuits
- 1/2 tasse de noix ou graines au choix
- 1/4 tasse de persil haché
- Jus de citron, sel et poivre au goût

Instruction pour la salade de rhubarbe rôtie et quinoa :

- Préchauffez le four à 200°C.
- Mélangez la rhubarbe avec l'huile d'olive et le miel ou sirop d'érable.
- Étalez la rhubarbe sur une plaque de cuisson et faites-la rôtir pendant 15-20 minutes.
- Dans un saladier, mélangez le quinoa, les pois chiches, les noix ou graines, le persil et la rhubarbe rôtie.
- Assaisonnez avec du jus de citron, du sel et du poivre.
- Servez tiède ou froid.