



Quinoa aux marrons et fruits secs

végans, sans gluten

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

650 g de quinoa
800 g de marrons
2 poignées de raisins secs
12 figues séchées
200 g d'amandes
200 g noisette
75 ml d'huile de noix
75 ml de vinaigre de cidre
3 c. à s. de persil ou
ciboulette fraîche
sel
poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Commence par cuire le quinoa selon les indications du paquet
- Coupe les figues en petits dés, puis concasse grossièrement les amandes et les noisettes. Les marrons en deux.
- Dans un saladier, mélange l'huile, le vinaigre, la ciboulette, un peu de sel et de poivre.
- Ajoute le quinoa, les marrons et les autres fruits secs.
- Mélangez et assaisonnez
- Servez froid ou chaud.