



# 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.