

# *Taboulé de quinoa aux saveurs asiatiques*

## *Ingrédients :*

- 130 g de quinoa
- 1/4 de tête de brocoli hachée finement
- 3 petites carottes râpées ou hachées
- 1/2 oignon rouge haché finement
- 3 jeunes oignons hachés finement
- 1 poignée de cacahuètes hachées finement
- 3 cuil. à soupe de feuilles de coriandres hachées grossièrement



## *Pour la vinaigrette*

- le jus d'1/2 citron vert
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe d'huile de sésame grillé
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 petit morceau de gingembre râpé
- graines de sésame grillées pour le service

## *Les étapes :*

- *Faire cuire le quinoa. Laissez-le refroidir à température ambiante.*
- *Pendant ce temps-là, laver puis émincer ou râper tous les légumes. Préparer la vinaigrette.*
- *Mélanger les ingrédients hachés avec le quinoa puis ajouter la vinaigrette.*
- *Servir parsemé de graines de sésame.*

Sources <https://happypapilles.fr/taboule-quinoa-carottes-brocolis-asiatiques/>