Les p'tits plats de Tiphaine

Salade de quinoa, feta et pomme granny

difficulté

●●●○○

25 minutes de préparation
20 minutes de cuisson

4 à 6 personnes

Les p'tits plats de Tiphaine

ingrédients

- 100g de quinoa
- 100g de feta
- 1 pomme granny
- 100g de confits d'oignon
- 1 càs de vinaigre de cidre
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de miel

Les p'tits plats de Tiphaine

préparation

1. Dans une casserole d'eau, bouillante faire cuire le quinoa.
Puis le placer au frais.
2. Mélanger le confit d'oignon avec le miel, l'huile d'olive, le vinaigre de cidre.
3. Couper la pomme et la feta en petits dés, et citronner le tout, et ajouter les framboises.
4. Mélanger tous les ingrédients, et les placer dans un récipient.
5. Placer ce récipient au frais.