



ENTRÉE

VERRINE DE QUINOA ET SAUCISSON



FACILE



4 PERSONNES



20 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 20 tranches fines de Just'un délice
- 190g de quinoa
- 10 brins de ciboulette ciselés
- 2 carottes
- 2 C.S d'huile d'olive
- 1 C.S. d'huile de noisette
- Du jus de citron
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Après avoir rincé le quinoa, mettez-le dans une casserole d'eau bouillante salée. 10 minutes plus tard, égouttez-le et laissez-le refroidir.

Pelez et râpez les carottes.

Mélangez l'huile de noisette, d'olive et le jus de citron. Ajoutez la ciboulette, un peu de sel et de poivre. Mélangez le tout avec le quinoa.

Disposez tout d'abord les carottes râpés dans les verrines, puis le quinoa assaisonné. Recouvrez ensuite avec un peu de ciboulette et enfin avec les fines tranches de saucisson.

Laissez le tout au frais avant de servir.