

## Salade de quinoa aux abricots secs

- 120 g de quinoa
- 1 oignon nouveau
- 4 abricots secs
- 1 bouquet de persil
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de miel
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de graine d'anis moulus ou autre épice
- 1 pamplemousse



Bien rincer le quinoa sous l'eau pour retirer la saponine, molécule toxique et amère.

Le cuire à l'étouffée dans 2 fois son volume d'eau froide pendant 10 à 15 minutes.

Rincez pour arrêter la cuisson et refroidir le quinoa, salez et poivrez.

Émincez l'oignon, les abricots secs et le persil.

Mélangez le reste des ingrédients pour faire la sauce.

Dégustez!