



**Salade de quinoa
à l'Emmental
de Savoie**

10min

6pers.

- 2^{1/2} verres de quinoa
- 1 cube de bouillon de volaille
- 200 g d'Emmental de Savoie • 1 avocat
- 1 petite courgette • 3 endives
- 3 branches de fenouil • Persil plat et basilic
- 1/2 citron vert • Sel, poivre, huile d'olive

- 🕒 Faites bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon. Versez-le quinoa et cuisez-le 10 min. Egouttez et laissez-le refroidir. Mettez 1 heure au réfrigérateur.
- 🕒 Ouvrez l'avocat, arrosez d'un jus de citron, détaillez la chair en petite bille. Lavez la courgette, coupez-la en deux puis en fines lanières. Ciselez le basilic, le persil, les branches de fenouil. Râpez finement le zeste de citron vert.
- 🕒 Mélangez ces préparations au quinoa.
- 🕒 Assaisonnez d'huile d'olive, de jus de citron, de sel, de poivre, ajoutez les dés d'Emmental de Savoie.
- 🕒 Effeuillez les endives, coupez les feuilles en moitié et garnissez-les avec la préparation.