

## Salade de Quinoa, oranges et canneberges

### Ingrédients :

- 1 tasse de quinoa
- 1 tasse de concombre coupé en dés
- ½ tasse de canneberges séchées
- 2 oranges pelées et coupées en morceaux
- ¼ de tasse de graines de tournesol
- ¼ de tasse d'oignons rouges hachés finement

### Vinaigrette :

- ¼ de tasse d'huile d'olive
- 1 c. table de jus de lime
- 1 c. thé de zeste de lime
- 1 c. thé de sucre
- 1 c. table de sirop d'érable
- Sel et poivre

Rincer le quinoa à l'eau froide. Dans une casserole, porter à ébullition 2 tasses d'eau et ajouter le quinoa en remuant. Réduire le feu, couvrir et laisser mijoter 15 minutes. Quand le quinoa est transparent et que l'eau est bien absorbée, retirer du feu. Égoutter et refroidir.

Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients de la salade.

Bien mélanger les ingrédients de la vinaigrette et verser sur la salade.

Déguster bien froid.