

## Salade de quinoa, butternut rôtie et radis noir au citron



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 4 personnes

- 250 g. de duo de quinoa
- 1/2 courge butternut
- 1 petit radis noir
- 1 citron
- 1 belle échalote
- 1 poignée de cerneaux de noix
- Sel gris de mer
- Poivre du moulin



### La recette de Juliette

1. Éplucher la courge butternut et la couper en petits dés. Les placer dans un moule de manière uniforme, les asperger d'huile d'olive et enfourner pour 20 minutes dans un four à 200° C. Sortir du four et laisser refroidir.
2. Rincer le quinoa et le faire cuire dans 2 volumes d'eau bouillante pendant 15 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
3. Émincer l'échalote. Éplucher et râper le radis noir. Presser le citron avec sa pulpe.
4. Mélanger l'ensemble des ingrédients dans un saladier. Saler et poivrer à convenance. Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h avant de servir.