***Salade de quinoa à l'orange et aux carottes***

***Pour 2 à 3 personnes***

100g de quinoa

2 carottes

2 petites oranges

noix de pécan

Pour le pesto menthe persil

1 petite poignée de feuilles de menthe

1 petite poignée de feuille de persil

1 cuil à café de jus de citron

2-3 cuil à soupe d'huile d'olive

Le pesto: Hachez la menthe et le persil puis ajoutez le jus de citron et l'huile d'olive 1 cuillère après l'autre. Réservez au frais.

Faites cuire le quinoa 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez.

Epluchez les carottes et râpez-les.

Pelez les oranges à vif et détaillez-les en suprêmes.

Dans un saladier mélangez le quinoa avec 1 à 2 cuillères à soupe de pesto, ajoutez les carottes râpées, les noix de pécan concassées et les suprêmes d'oranges.

Ajoutez quelques feuilles de roquette ou de jeunes pousses, assaisonnez avec un filet d'huile de noix.