



SALADE DE QUINOA ET MAÏS GRILLÉ

<https://www.kpourkatrine.com/fr/recettes/salade-de-quinoa-et-mais-grille/>

INGREDIENTS

- 6 épis de maïs, épluchés
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Sel au goût
- 3 tasses (585 g) de quinoa cuit, tiédi
- 3 oignons verts, hachés finement
- 3 avocats, en cubes
- 1 1/2 tasse (45 g) de coriandre (ou persil ou basilic) hachée grossièrement
- Zeste de 1 lime bien lavée
- Jus de 2 limes
- 5 c. à soupe (75 ml) d'huile d'olive
- 2 c. à thé (10 ml) de miel ou sirop d'érable
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce sriracha (ou 1/2 c. à soupe au goût)
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

DIRECTIONS

1. Préchauffer le barbecue à puissance élevée. Huiler la grille.
2. Dans une grande casserole d'eau bouillante, cuire les épis 5 minutes. Bien égoutter.
3. Badigeonner les épis d'huile d'olive et saler généreusement. Griller sur le barbecue de 3 à 4 minutes, en les retournant souvent.
4. Laisser tiédir et les égrener à l'aide d'un couteau. Déposer dans un saladier avec le reste des ingrédients.
5. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette. Verser sur la salade et bien mélanger le tout. Merci pour cette salade Margaux, il y a tout ce que j'aime là dedans!