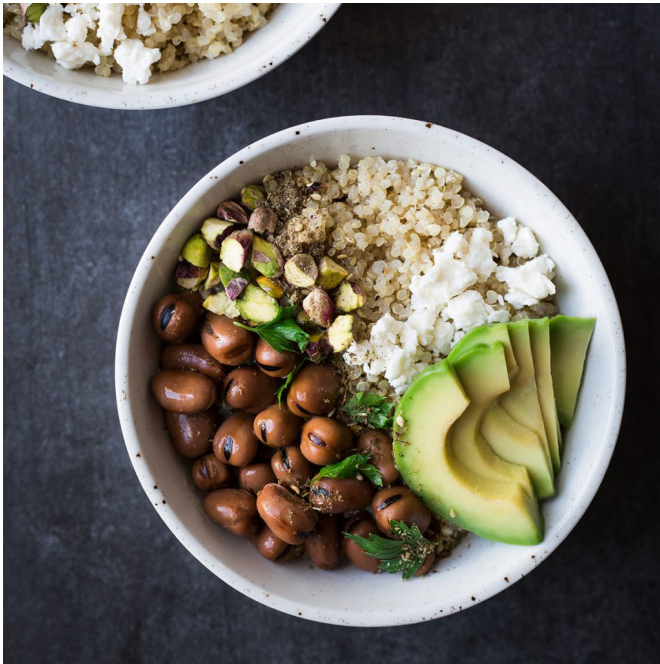


Quinoa à l'avocat, gourganes, feta, za'atar et pistaches



4 portions

Ingrédients

1½ c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse de quinoa blanc
2 tasses d'eau
540 ml (1 conserve) de gourganes, rincées et égouttées
1 avocat, tranché
¼ de tasse de feta
¼ de tasse de pistaches vertes, grossièrement hachées
1 c. à soupe de za'atar (voir note), ou plus au goût
Sel et poivre du moulin
Persil italien, pour servir
Jus de citron et huile d'olive, pour servir

Préparation

1. Dans une passoire fine, rincer le quinoa et bien l'égoutter.
2. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer l'huile d'olive, ajouter le quinoa et mélanger pendant 1 minute. Ajouter l'eau et saler. Porter à ébullition, couvrir et cuire à couvert à feu doux pendant 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le quinoa soit tendre et que toute l'eau soit

Astuce

On trouve le za'atar au rayon exotique de nombreuses épiceries, et dans la section épices des magasins en vrac et épiceries moyen-orientales.

