

Salade de quinoa, halloumi et crème d'avocat



4 portions

Ingrédients

Salade

- 1 bloc (200 g) de fromage halloumi, en cubes
- 2 ½ tasses (625 ml) de quinoa tricolore cuit
- 1 ½ tasse (375 ml) de tomates cerises, coupées en quartiers
- 1 tasse (250 ml) de concombres libanais, coupés en cubes
- ½ tasse (125 ml) de menthe fraîche hachée grossièrement
- ½ tasse (125 ml) de persil frisé haché grossièrement
- ½ tasse (125 ml) de graines de pomme grenade

Vinaigrette

- 4 c. à table (60 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à table (15 ml) de jus de citron
- 1 c. à table (15 ml) de vinaigre de cidre
- 2 c. à thé (10 ml) de sumac
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 gousse d'ail hachée

Crème d'avocat

- 2 avocats du Mexique mûrs
- ½ tasse (125 ml) de yogourt grec nature
- ½ c. à table (7 ml) de jus de citron
- ½ c. à thé (2 ml) de sel

Garniture

- Chips de pita (maison ou du commerce)

