Recette taboulé de quinoa royal aux fraises, fenouil et fines herbes bio

« Faites le plein de vitamines dans ce taboulé en y mettant des fraises ! »

Froid, le quinoa se mariera parfaitement avec votre produit phare de l'été, la fraise. C'est pourquoi cette recette sera idéale pour compléter vos repas aux saveurs sucrées/salées.

↓ Voir les ingrédients

Temps de préparation	15 mn
Nombre de personnes	2 pers.
Difficulté	Facile

Les + recettes

Entrée

Veggie

Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- Quinoa minute Jardin BiO
- Huile d'olive Jardin BiO
- Vinaigre balsamique Jardin BiO
- 10 fraises
- 1 bulbe de fenouil
- Ciboulette, persil frais

Etapes de préparation

1. Préparer de préférence le quinoa royal la veille, ou sinon 2 heures avant pour qu'il ai bien le temps de refroidir.
2. Rincer bien le quinoa royal. Le mettre ensuite dans une casserole étroite à fond épais et le recouvrir avec deux verres d'eau froide. Porter à ébullition, couvrir et laisser cuire à petit bouillon pendant 15 minutes. Éteindre le feu et laisser ensuite gonfler 15 minutes.
3. Faire refroidir.
4. Couper les fraises et le fenouil en petits morceaux. Ciseler les fines herbes puis arroser d'huile d'olive fruitée et de vinaigre balsamique de Modène. Saler légèrement, mélanger et déguster !