



## Salade colorée aux fèves



Catégories : Entrée/accompagnement \* vegan

### Ingrédients :

- 50 gr de quinoa cru
- un avocat
- un bulbe de fenouil
- 100 gr de maïs (en boîte)
- une poignée de fèves
- Le jus d'un citron et d'un citron vert
- 1 càc de thym
- 1 càs d'huile d'olive

### Préparation:

Coupez le fenouil en lamelles et faites le mariner environ 2h avant de préparer le plat dans un bol avec le jus de citron vert, un peu d'huile d'olive et le thym

Pendant que le fenouil est en train de mariner, faites cuire le quinoa et laissez le refroidir.

Faites cuire les fèves dans l'eau bouillante salée pendant 5 à 10 minutes environ, égouttez les et ôtez la peau.

Coupez ensuite le poivron rouge et l'avocat en petits cubes, placez les dans un saladier avec le maïs. Ajoutez ensuite les fèves, versez le jus de citron par dessus et la càs d'huile d'olive. Enfin ajoutez le fenouil et le quinoa, et mélangez le tout.

Bon appétit !