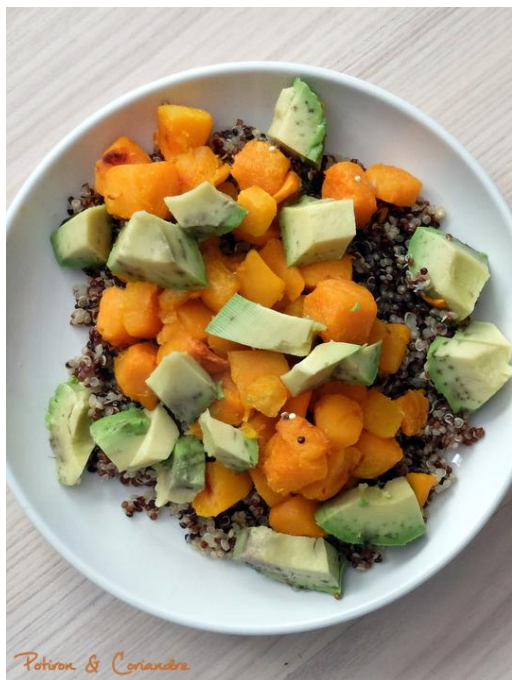




## Salade quinoa, avocat et butternut



Catégories : Plat \* Vegan

### Ingrédients:

- une petite courge butternut
- 100 gr de quinoa
- 1 avocat

- 2 càs d'huile de coco fondue
- le jus d'un citron
- sel et poivre

### Préparation:

Préchauffez votre four à 180°. Pelez la butternut et coupez la en petits cubes, puis étalez les cubes sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Versez par dessus l'huile de coco, un peu de sel et de poivre et mélangez pour que l'huile imprègne chaque morceau de courge.

Faites cuire pendant environ 40 à 50 minutes selon la taille des cubes et la puissance du four.

Faites ensuite cuire le quinoa comme indiqué sur le paquet et coupez l'avocat en dés.

Une fois que tout est cuit il suffit d'assembler dans une assiette le quinoa, la courge et l'avocat, de verser le jus de citron par dessus et d'ajuster l'assaisonnement.

Bon appétit !