

# SALADE DE QUINOA AU JAMBON ET AUX FRAMBOISES

Grâce aux framboises et à l'avocat, cette salade colorée est originale et pleine de fraîcheur. Servie dans un pot, elle gagne haut la main sa place dans la boîte à lunch!



PORTIONS  
**4**



PRÉPARATION  
**30 min**



CUISSON  
**15 min**



FRUITS ET LÉGUMES  
**1**

## INGRÉDIENTS

- 180 ml (¾ tasse) de quinoa
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron ou de lime
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola
- 2 oignons verts, émincés
- Sel et poivre du moulin
- 1 avocat, coupé en dés
- 2 paquets de jambon cuit duBreton, émincé
- 1 casseau de framboises fraîches
- 250 ml (1 tasse) de pousses de pois mange-tout, coupées en tronçons

## PRÉPARATION

- Cuire le quinoa en suivant les instructions sur l'emballage. Égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter à nouveau. Réserver.
- Dans un bol, mélanger le jus de citron avec l'huile et les oignons verts et assaisonner.
- Répartir la vinaigrette dans 4 gros pots Masson et y mettre les dés d'avocat.
- Dans les pots, partager le quinoa cuit, suivi du jambon, des framboises et des pousses de pois mange-tout.
- Fermer et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

