



## Salade de quinoa aux crevettes et à l'avocat et suprêmes de pamplemousse

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Temps d'attente : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 sachet cuisson de Quinoa Sélection Tipiak
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- 1 avocat
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Tabasco
- 1 pamplemousse
- Quelques brins de ciboulette ciselée
- Sel, poivre

1. Faites cuire le Quinoa Sélection Tipiak comme indiqué sur le paquet. Versez dans un saladier et laissez refroidir puis réservez au frais 30 min.

2. Mettez les crevettes et l'avocat coupé en lamelles dans un plat creux puis ajoutez le jus d'un citron, l'huile d'olive et 3 à 4 gouttes de Tabasco. Mélangez bien.
3. Epluchez le pamplemousse, détaillez-le en quartiers puis coupez-les en morceaux.
4. Ajoutez le Quinoa Sélection Tipiak et assaisonnez à votre convenance.
5. Parsemez de ciboulette et servez.

### **Astuce**

Vous pouvez varier les saveurs en remplaçant le pamplemousse par de la mangue.