

# Salade de quinoa aux crevettes et avocat

**Pour :** 4 personnes  
**Préparation :** 15 minutes  
**Cuisson :** 20 minutes

## Pour la salade de quinoa:

1 tasse de quinoa  
1 avocat  
1/2 poivron rouge  
1/2 jus de citron + zeste  
1 grosse pincée de piment d'Espelette  
2 c. à café d'huile d'olive  
1 pincée de sel

## Pour les crevettes:

450 g de crevettes surgelées (calibre 31/40), crues et non décortiquées  
1 c. à café d'huile de canola  
1 jus de citron  
1/2 c. à café de sel  
poivre du moulin  
1 pincée de piment d'Espelette  
2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée

Déposer le quinoa dans une grande casserole et couvrir d'eau froide. Saler légèrement. Porter à ébullition puis cuire 20 minutes à feu moyen. Égoutter et rincer à l'eau froide. Égoutter à nouveau et réserver.

Pendant ce temps, tailler l'avocat et le demi poivron rouge en dés. Dans un saladier, mélanger ensemble les ingrédients de la salade, à l'exception du quinoa.

Décortiquer les crevettes.

Dans une poêle, chauffer l'huile à feu vif. Cuire les crevettes environ 3 minutes, jusqu'à ce qu'elles deviennent roses. Ajouter le jus de lime, le sel, le poivre et le piment d'Espelette. Remuer. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Dans le saladier, ajouter les crevettes, le quinoa et la coriandre. Bien mélanger. Laisser refroidir complètement avant de déguster.

