

## *Taboulé de Quinoa aux Courgettes*

### *Il vous faut*

200 g de quinoa blond bio  
150 g de quinoa rouge bio  
3 belles courgettes bio  
pour moi blanche, verte et jaune  
quelques tomates séchées  
quelques olives noires  
huile d'olive  
vinaigre balsamique  
sel et poivre  
ciboulette fraîche

### *Préparation*

Faire cuire le quinoa dans de l'eau bouillante salée en suivant les indications sur le paquet (pour moi à la vapeur). Egouttez et laissez refroidir.

Lavez les courgettes. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ôtez les graines. Coupez en brunoise. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive sur feu vif quelques minutes. Juste saisies.

Coupez les tomates et les olives en petits morceaux.  
Rassemblez tous les ingrédients dans un saladier.  
Ajoutez l'huile, le vinaigre. Assaisonnez selon votre goût.  
Bien remuez.

Recouvrir de film étirable et réservez au frais jusqu'au moment de servir.