

# Taboulé de quinoa au lait de coco



## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 200 g de quinoa
- 1/2l de bouillon de volaille (50 cl d'eau + 1 bouillon cube)
- 2 blancs de poulet
- 1/2 concombre
- 1 bouquet de coriandre
- 2 citrons verts
- 10 cl de lait de coco
- 1 cs d'huile d'olive
- sel et poivre

## **Réalisation :**

- Portez les 50 cl d'eau à ébullition et ajoutez le bouillon cube, versez le quinoa et laissez cuire selon les indications du paquet
- Laissez refroidir le quinoa
- Faites cuire les blancs de poulet dans une poêle avec l'huile d'olive
- Découpez les en fines lamelles
- Epluchez le concombre et découpez le en tout petits cubes
- Ciselez la coriandre
- Mélangez dans un bol le jus de citron vert et le lait de coco
- Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et réservez au froid avant de déguster