

Salade colorée sans gluten



Temps total : **30 minutes**

Portions **6 portions**

Salade

1. 75 ml (1/3 tasse) d'amandes grillées en bâtonnets
2. 75 ml (1/3 tasse) de raisins secs Thompson Prana
3. 75 ml (1/3 tasse) de persil frais haché
4. 1 courgette grillée
5. ½ poivron rouge
6. ½ paquet de 227 g de macaroni quinoa blanc et rouge Gogo Guinoa

Vinaigrette

1. 30 ml (2 c. à soupe) de Vinaigre de vin rouge Compliments
2. 30 ml (2 c. à soupe) citron frais
3. Au goût, sel et poivre
4. 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
5. 5 ml (1 c. à thé) de sucre
6. 10 ml (2 c. à thé) de Moutarde de Dijon originale Sensations par Compliments
7. 8 tranches de prosciutto

Méthode

1. Cuire les macaronis selon les indications sur l'emballage. Réserver.
2. Dans un grand cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients de la salade.
3. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette sauf l'huile. Ajouter l'huile en

filet en fouettant bien afin d'obtenir une vinaigrette homogène.

4. Ajouter la vinaigrette à la salade et bien mélanger.