



# Salade aux choux de Bruxelles, aux figes et aux patates douces



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 tasses de quinoa  
1 kilogramme de choux de Bruxelles (nettoyés)  
huile d'olive  
2 patates douces (épluchées)  
1 bouquet roquette  
4 figues fraîches  
1 paquet de feta (émiettée)  
1/2 grenade  
vinaigrette à la moutarde (prête à l'emploi)

## Méthode de préparation

- 1.** Préparez le quinoa comme indiqué sur l'emballage et laissez refroidir.
- 2.** Coupez les choux de Bruxelles en deux et faites-les dorer à l'huile d'olive.
- 3.** Coupez les patates douces en morceaux et badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire au four, à la friteuse ou à l'air-fryer
- 4.** Préparez la salade : mélangez le quinoa, les choux de Bruxelles, les patates douces, la roquette, les figues et la feta. Garnissez de graines de grenade et nappez de vinaigrette à la moutarde.