Salade de maïs et quinoa.

Pour 4 personnes :

- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive ;
- 2 tasses (480 ml) de grains de maïs en conserve ;
- 1/2 tasse (120 ml) d'oignons verts tranchés finement (environ 4 oignons) ;
- 1 poivron rouge épépiné et coupé en dés ;
- 1/2 cuillère à café de cumin moulu ;
- 1/4 de cuillère à café de piment haché ;
- 2 tasses (480 ml) de quinoa cuit ;
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron ou de citron vert ;
- 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron vert ou de citron au goût ;
- Quelques feuilles de coriandre ciselées ;
- Sel.

Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile. À feu élevé, faites revenir les grains de maïs jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Vous pouvez recouvrir d'une passoire pendant la cuisson pour éviter que les grains de maïs ne s'échappent. Baissez le feu, ajoutez les oignons verts, le poivron, le cumin et le piment. Salez. Faites revenir environ 5 minutes.

Versez dans un petit saladier. Ajoutez le quinoa, le zeste et le jus de citron, puis mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.