

# POKÉ BOWL QUINOA BURRATA & FRAISE

## AU VINAIGRE BALSAMIQUE BIO

by @the\_caci\_corner



- 100g de quinoa
- 4 fraises
- 50g de fèves
- 1/2 avocat
- 1/2 concombre
- 1/2 burrata
- Basilic
- Poivre & sel  
à votre convenance

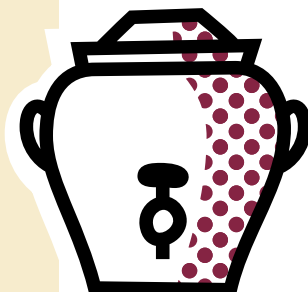
### Pour la sauce :

- 1 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s vinaigre balsamique  
Jean Bouteille

### Optionnel :

- 1 c.c rase de tamari

- 1 **Faites cuire le quinoa** (environ 10min) dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 **Égouttez puis disposez** dans un bol ou une grande assiette creuse.
- 3 **Faites cuire les fèves** au cuiseur vapeur pendant 8min.
- 4 **Coupez** l'avocat, les fraises et le concombre en fines lamelles.
- 5 **Dans un bol mélangez les ingrédients de la sauce** : l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, et le tamari.
- 6 **Disposer les ingrédients** sur le quinoa, et placez au centre la burrata.
- 7 **Arrosez l'ensemble de sauce et dégustez !**



Jean  
Bouteille