

SALADE DE PÂTES ORZO À LA MÉDITERRANÉENNE



Par

Ree Drummond

Dans

Pioneer Woman


INGRÉDIENTS :


- POUR LA VINAIGRETTE
- 85 ml d'huile d'olive vierge extra
- 1 jus de citron
- 1 gousse d'ail émincé
- Sel, poivre noir fraîchement moulu
- POUR LA SALADE
- 340 g d'orzo
- 400 g de pois chiches
- 200 g de tomates cerises et de raisins rouges coupés en deux
- 200 g de tomates cerises et de raisins jaunes coupés en deux
- 200 g d'olives de kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 200 g de fromage feta émietté, et plus pour la garniture
- 15 g de persil frais émincé
- 1 oignon rouge coupé en dés
- Sel, poivre noir fraîchement moulu


RECETTE :

1. **Préparez la vinaigrette** : dans un shaker mélangez l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail. Salez, poivrez. Secouez. Réservez.
2. **Préparez la salade** : faite cuire l'orzo selon les indications inscrites sur le paquet. Égouttez et laissez refroidir.
3. Dans un saladier, mélangez l'orzo, les pois chiches, les tomates rouges et jaunes, les raisins rouges et jaunes, les olives, la feta, le persil, et l'oignon. Arrosez de vinaigrette. Mélangez, goûtez. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Réfrigérez au moins 1 heure avant de servir.
4. Parsemez de feta émiettée et de persil. Servez en salade ou en accompagnement de poulet, de poisson ou de hamburgers !

PRÉPARATION :

 10 minutes

 10 minutes

 8 personnes

 Facile