

Salade d'orzo aux tomates et aux broccoconinis

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 6

~Ingrédients

1 tasse d'orzo

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 tasse de tomates cerises

1 tasse de mini-broccoconinis

1/2 tasse de basilic frais haché

1/4 tasse de noix de pin (moi, flocons d'avelines)

2 c. à soupe de jus de citron

1 c. à thé d'ail haché (moi, 3 gousses d'ail)

Sel et poivre au goût

~Préparation

1) Cuire l'orzo dans l'eau bouillant jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2) Couper les tomates et les mini-broccoconinis en deux.

3) Égoutter l'orzo et verser dans un grand bol.

4) Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger.

5) Ajouter les autres ingrédients. Saler et poivrer au goût.

source: Tribu Gourmande transcrit et modifiée légèrement par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule