

## SALADE CITRONNÉE D'ORGE

**Ingrédients :** pour 3-4 portions

- ½ tasse (100 g) d'orge mondé
- Une pincée de sel
- ½ tasse (60 g) d'asperges en tronçons d'1 po (2,5 cm)
- ½ tasse (50 g) d'oignons verts hachés
- ½ tasse (65 g) de concombre épépiné et haché
- ½ tasse (45 g) de carotte râpée
- 12 olives Kalamata tranchées en rondelles
- 10 (70 g) tomates cerises coupées en deux
- 1/3 tasse (54 g) de feta émiettée grossièrement

### Vinaigrette au citron

- ¼ tasse (60 ml) de jus de citron
- Le zeste d'1 citron
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de pépins de raisin
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- 1 c. à thé (5 ml) origan séché
- Ciboulette hachée au goût
- Sel et poivre

### Préparation :

1. Dans une casserole, ajouter l'orge à 1 ½ tasse d'eau et une pincée de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Baisser la température et laisser bouillir à feu doux pendant une heure ou jusqu'à ce que l'orge soit cuite. Égoutter et laisser refroidir.
2. Dans une petite casserole, faire bouillir de l'eau. Saler et ajouter les tronçons d'asperges. Reporter l'ébullition. Baisser le feu, et cuire 3-4 minutes. Égoutter et rafraîchir rapidement à l'eau froide. Éponger et réserver.
3. Dans un saladier, fouetter ensemble le jus de citron et l'huile. Ajouter l'ail, l'origan, la ciboulette, le sel et le poivre. Bien mélanger.
4. Ajouter l'orge, les asperges, les oignons verts, le concombre, la carotte râpée, les olives, les tomates, et la feta émiettée.
5. Touiller délicatement et laisser reposer une vingtaine de minutes avant de servir.

Par Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 13 juin 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/06/ma-600-eme-salade-salade-citronnee-dorge.html>