## SALADE D'ORZO AU THON, VINAIGRETTE AU BABEURRE ET AU PESTO DE TOMATES SÉCHÉES

**Ingrédients**: 5-6 portions

## Salade

- 1 boîte (170 g) de thon égoutté
- 1 1/4 tasse (225 g) d'orzo
- 3 oignons verts hachés finement
- 1 grosse tomate épépinée et hachée
- 1 concombre libanais haché
- ½ tasse (45 g) de haricots verts et jaunes hachés en tronçons
- 1/3 tasse (32 g) de carotte râpée
- 1/3 tasse (53 g) de fromage Sieur Riou-x ou autre fromage de votre choix
- 3 c. à soupe (25 g) d'amandes effilées grillées
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil plat ciselé
- 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette ciselée

## Sauce au babeurre et au pesto de tomates séchées

- 1/3 tasse (80 ml) de babeurre
- 3 c. à soupe (45 ml) de pesto de tomates séchées
- 2 c. à soupe (30 ml) de mayonnaise
- 1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
- 1 gousse d'ail au presse-ail
- Sel et poivre du moulin

## Préparation:

- 1. Faire cuire l'orzo dans l'eau bouillante salée selon les instructions de l'emballage. Égoutter et rafraîchir.
- 2. Dans un petit bol, fouetter ensembles les ingrédients de la sauce.
- 3. Dans un saladier, disposer les ingrédients de la salade.
- 4. Verser la sauce dans le saladier et touiller délicatement. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- 5. Réfrigérer une heure afin que les saveurs se marient.
- 6. Servir.

Source: Maripel

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 juin 2014

http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/06/salade-dorzo-au-thon-vinaigrette-au.html