



SALADE d'ORZO, FETA, CANNEBERGES et PISTACHES

Cette recette, je l'ai volé à une certaine Marie-Claude. Je la fais et refais encore, comme accompagnement ou alors pour amener en lunch. Je m'organise pour avoir pas mal toujours dans mon frigo et mes armoires tous les ingrédients pour faire cette salade, qui est parfaite lorsque l'automne s'installe pour de bon et que les fruits et légumes frais du Québec se font plus rares.

INGRÉDIENTS (POUR 2 PORTIONS ou 4 ENTRÉES)

1/2 tasse d'orzo cuit et refroidi	1 poignée de roquette par portion
1/2 tasse de fromage feta coupée en petits cubes	+/- le jus d'un demi-citron
1/4 tasse de pistaches écalées ou noix de pin grillées	+/- 1/4 tasse d'huile d'olive
1/2 tasse de canneberges séchées	Sel & poivre au goût

PRÉPARATION

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol à salade (si vous voulez amener cette salade en lunch, simplement garder la roquette à part dans un autre contenant ou sac de plastique et mélanger juste au moment de manger).
2. Rectifier l'assaisonnement au goût.

NOTES