



Salade d'orzo au pesto et halloumi facile à cuisiner

PÂTES – RECETTES – SALADES



	NOMBRE DE PORTION : 6-8
	TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN
	TEMPS DE CUISSON : 15 MIN
	TEMPS DE REPOS :
	DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE
	CONGÉLATION: NON

- [lunch](#), [recette d'automne](#), [recette d'été](#), [recette d'hiver](#), [recette du printemps](#), [recette facile](#), [recette rapide](#), [sans noix](#)

Ingrédients

- 1 boîte de 340 grammes d'orzo
- Bloc de 160 grammes d'halloumi nature *
- 1/3 à 1/2 tasse de pesto maison ou du commerce selon votre goût
- 1 poignée de basilic frais, ciselé
- 1 tasse de tomates cerises , coupées en 2
- 1 concombre anglais, lavé et coupées en petits morceaux
- 2 oignons verts (vert et blanc), ciselés
- 6 tomates séchées dans l'huile, coupées finement
- Sel et poivre au goût

*j'ai personnellement utilisé le Doré-Mi

Préparation

1. Faire cuire l'orzo selon les instructions sur la boîte. Égoutter et réserver.
2. Couper l'halloumi en tranche. Dans un poêlon, faire griller l'halloumi à feu moyen vif des deux côtés.
3. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger l'orzo, le pesto, le basilic, les tomates, les morceaux de concombres, les oignons verts, les tomates séchées et les morceaux d'halloumi.
5. Saler et poivrer au goût. Servir.