



# 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*

## Ingédients

- 1 boite 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 boite. 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'haloumi.
5. Saler et poivrer au goût. Servir.