



Salade d'orzo aux radis, petits pois et feta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes d'orzo (pâtes grecque)
250 grammes de petits pois surgelés
1 petit oignon rouge
50 grammes d'olives noires
1 bouquet de radis
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de pignons de pin
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 grammes de feta
1 poignée de feuilles de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire l'orzo selon les instructions sur l'emballage.
- 2.** Portez de l'eau salée à ébullition et blanchissez les petits pois pendant environ 3 minutes. Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.
- 3.** Coupez l'oignon rouge en demi-lunes et les olives en deux. Rincez soigneusement les radis et leurs fanes. Coupez les radis en fines rondelles.



- 4.** Placez les fanes de radis dans un blender et ajoutez l'ail pelé, les pignons de pin, le parmesan et l'huile d'olive. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et assaisonnez de sel et de poivre.

- 5.** Égouttez l'orzo et rincez-le à l'eau froide. Laissez bien égoutter.

- 6.** Mélangez le pesto avec l'orzo. Incorporez délicatement les petits pois, l'oignon, les olives et la feta émiettée. Terminez avec les feuilles de basilic.