



À CÔTÉ



## ORZO AU CITRON, À L'ANETH ET AU PERSIL

### PORTIONS

4

### CUISSON

8 minutes

Prenez un bref congé du riz et optez pour l'orzo avec cette recette complètement citronnée qui fait la part belle aux herbes fraîches ! C'est un accompagnement parfait pour les poissons.

### INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une \* se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

**1 tasse** d'orzo\*

**3 c. à table** d'aneth frais, haché finement

**3 c. à table** de persil frais, haché finement

**1 c. à table** d'huile d'olive\*

**1 c. à table** de zeste de citron

**1 c. à table** de jus de citron fraîchement pressé

Sel, poivre frais moulu

### INSTRUCTIONS

- 1** Dans un grand volume d'eau salée, cuire l'orzo 8 minutes en visant une cuisson *al dente*. Égoutter.
- 2** Bien mélanger l'orzo cuit avec le persil, l'aneth, l'huile, le jus et le zeste de citron. Saler et poivrer, au goût.