



Orzo thon câpre et citron

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 300 g d'orzo
- 300 g de filet de thon en bocal
- 70 cl de bouillon aux légumes
- 30 g de câpres
- 1 échalote
- 1 citron jaune
- 1 verre de vin blanc
- Persil frais
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pelez l'échalote puis émincez-la.

Faites-la revenir dans un filet d'huile d'olive avec l'orzo.

Déglacez au vin blanc, salez, poivrer.

Recouvrez de bouillon, couvrez et laissez mijoter 10 min.

Zestez la moitié du citron, et récupérez le jus d'un demi-citron.

Egouttez le thon, ajoutez-le aux pâtes.

Incorporez les câpres, le jus et zeste de citron.

Terminez avec 5 min de cuisson.

Saupoudrez de persil ciselé et dégustez bien chaud.