



# Salade à l'orange et à la pistache

Une salade fraîche et acidulée, à l'équilibre parfait entre l'orange douce, le Dukkah épicé aux pistaches Qasvin, l'huile de pistache torréfiée et le radis croquant.

🕒 10 min

🔪 Facile

## Préparation

- 1 Coupez les radis en morceaux assez gros et les oignons rouges en fines tranches.
- 2 Pelez les oranges et coupez-les en filets.
- 3 Hachez grossièrement les pistaches grillées.
- 4 Dans un saladier, disposez d'abord les filets d'orange, puis les pistaches grillées, l'oignon rouge et le radis.
- 5 Rajoutez les pousses de soja et enfin, saupoudrez d'environ une cuillère à café d'épice Dukkah.
- 6 Préparez une vinaigrette à base d'huile de pistaches torréfiées et de condiment balsamique pistache, et versez-la sur la salade avant de servir.



## Ingrédients

Portions : 3

**15** radis

**0.5** oignon rouge

**4** orange

**1** petite poignée de pistaches grillées

**3** c.à.s huile de pistache torréfiée

**1** c.à.s condiment balsamique pistache

**1** c.à.c Dukkah - Mélange d'épices & pistaches Qazvin

pousses de soja