**Salade grenade / orge**

**Ingrédients pour 4 :**

* 200 g orge perlé
* 6 branches de céleri, coupées en petits tronçons (réserver les feuilles)
* 60 ml huile olive
* 3 cuillères à soupe de vinaigre (de cerise, préférablement)
* 2 petites gousses d’ail, écrasées
* 2/2 cuillère à café de quatre épices
* 3 cuillères à soupe d’aneth haché
* 3 cuillères à soupe de persil haché
* 300 g de graines de grenade (2 belles grenades)
* Sel, poivre

Rincer l’orge à l’eau froide, le mettre dans une casserole et bien le recouvrir d’eau froide. Cuire 30 à 35 minutes, il doit être bien tendre mais encore un peu croquant.

Quand il est cuit, le transférer dans un plat et encore chaud, lui ajouter le céleri, l’huile d’olive, le vinaigre, l’ail, le 4 épices, le sel et le poivre. Remuer et laisser refroidir complètement.

Ajouter alors les herbes, les feuilles de céleri, les graines de grenades puis remuer.

Gouter, ajuster l’assaisonnement et servez