

Bowl aux légumes d'été et Halloumi grillé



55 min



2 portions

Ingrédients

2 belles poignées de salade mélangée
8 tomates cerises rouges et jaunes
1/2 oignon rouge

50g de Feta

200g d'Halloumi AOP

1 poivron rouge

1 poivron vert

Sel & poivre

Huile d'olive

1 citron

1 c.à.s de miel

Préparation

Étape 1

Préchauffez le four à 200°C.

Étape 2

Lavez les poivrons et déposez-les sur la plaque du four couverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Étape 3

Enfournez pour 30 minutes. Retournez-les une fois en cours de cuisson.

Étape 4

Lavez la salade et les tomates.

Étape 5

Épluchez et émincez finement le demi-oignon rouge.

Étape 6

Coupez l'Halloumi en tranches un peu épaisses.

Étape 7

Préparez une vinaigrette avec le jus du citron, le miel, le sel/poivre et l'huile d'olive, réservez.

Étape 8

Coupez les poivrons en deux, retirez les graines et le pédoncule. Coupez-les en lanières.

Étape 9

Préparez les assiettes de service avec la salade, les tomates coupées en deux, les poivrons, l'oignon émincé. Ajoutez la Feta en l'émiettant.

Étape 10

Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive. Faites dorer les tranches d'Halloumi sur chaque face environ 5 minutes. Déposez-les sur les assiettes. Versez la vinaigrette au dernier moment.

