

Burger méditerranéen : Halloumi, avocat et roquette



20 min



4 portions

Ingrédients

4 buns

400 g de Halloumi AOP

¼ de concombre

2 avocats mûrs

1 oignon blanc

Quelques feuilles de roquette

Beurre

Huile d'olive

Sel & poivre

Préparation

Étape 1

Découpez le concombre et l'oignon en tranches.

Étape 2

Découpez les buns et tartinez-les avec du beurre.

Étape 3

Allumez le barbecue ou le grill et faites toaster l'intérieur des burgers pendant 20 secondes et réservez.

Étape 4

Faites griller les tranches de fromage Halloumi sur un barbecue, une plancha ou un grill jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur caramélisée.

Étape 5

Pour monter le burger, disposez d'abord quelques feuilles de roquette puis ajoutez des rondelles de concombre, deux tranches de Halloumi et quelques rondelles d'oignon.

