

Recette proposée par Gourmet Consultants

SALADE COMPOSÉE HALLOUMI AU MIEL ÉPICÉ

Ingrédients

- 675 g d'halloumi
 - 50 g miel épicé
 - 2 g thym séché
 - 200 g pois chiches
 - 250 g patate douce
 - 100 g tomates ananas
 - 150 g cottage cheese
 - menthe
 - sel
 - PM huile d'olive
- VINAIGRETTE :**
- 100 ml crème balsamique
 - 200 ml huile d'olive
 - 10 g miel épicé
 - sel
 - poivre
 - 2 g thym séché



Mode opératoire et montage



- Eplucher les patates douces puis les tailler en rondelle de 1 cm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile d'olive, saler et enfourner pour 30 minutes à 170°C.
- Égoutter les pois chiches.
- Réaliser la vinaigrette en mélangeant l'ensemble des ingrédients, puis réserver.
- Tailler la tomate en rondelle.
- Tailler également l'halloumi en tranche puis le griller à la poêle. En fin de cuisson ajouter le thym et le miel épicé.
- Dresser l'assiette sur le cottage cheese en ajoutant la menthe à la fin.

