



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Salade de halloumi, de courgettes et de pois chiches

Pour 4 personnes | Très facile

25 min | **1.24€** La portion (prix indicatif)



Vous n'avez pas encore goûté le Halloumi ? Cette recette tombe à pic avec des courgettes et des pois chiche pour une recette vite fait bien fait.

Le mieux, c'est une cuisson au barbecue mais faisable à la poêle.

Assaisonnement au citron et à l'huile d'olive (à rajouter si vous n'en avez pas)

Les ingrédients

- 4 pièce de Courgette
- 1 pièce de Citron jaune
- 1 pièce de Halloumi
- 400 g de Pois chiche cuit
- 10 feuille de Menthe fraîche
- 10 feuille de Persil plat frais

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Dans un petit bol, fouetter 2 c à s d'huile d'olive avec 2 c à s de jus de citron.
- 2 Couper les courgettes et le halloumi en tranche de 1 cm environ.
- 3 Dans une poêle ou mieux au barbecue ou à la plancha, faire cuire les tranches de courgette jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais fermes.
Griller les tranches de halloumi (idem, poêle ou barbecue, plancha)