



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Salade légumes & halloumi grillés

Pour 2 personnes

Très facile

50 min

6.30€ La portion (prix indicatif)

Des légumes d'été et de l'halloumi, spécialité de Chypre.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Aubergine
- **1 pièce** de Courgette
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **225 g** de Halloumi
- **200 g** de Pois chiche cuit
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **1 gousse** de Ail
- **2 c à s** de Miel (assez liquide)
- **2 c à s** de Huile d'olive
- **4 brin** de Marjolaine fraîche

Étapes de préparation

**Préparation** : 15 min**Cuisson** : 35 min**Attente** : 0 min

Les légumes

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante. Recouvrez une grille de four d'une feuille d'aluminium.
- 2 Lavez les légumes (1 aubergine, 1 courgette et 1 poivron)
- 3 Coupez l'aubergine en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur.
- 4 Coupez la courgette en deux dans le sens de la longueur.
- 5 À l'aide d'un couteau pointu, quadrillez la chair des légumes.

- 6 Mettez-les dans un saladier large. Arrosez d'huile d'olive et mélangez à la main pour imprégner tous les morceaux.
- 7 Déposez les légumes sur une moitié de la grille/alu, chair vers le haut pour la courgette.
- 8 Ajoutez 200 g de pois chiches sur la grille dans un des coins libres.
- 9 Huilez, salez et poivrez.
- 10 Enfournez pendant 25 à 30 min.
Les aubergines doivent commencer à caraméliser et les pois chiches craquellent.
- 11 Pendant ce temps, épépinez le poivron. Coupez-le en lamelles fines. Mettez de côté.
- 12 Coupez l'halloumi (225 g) en tranches d'env. 1 cm. Mettez de côté.

La sauce

- 13 Séparez les feuilles de marjolaine des tiges centrales.
- 14 Hachez les feuilles avec un couteau.
Transvasez dans un bol.
- 15 Lavez le citron. Prélevez $\frac{1}{4}$ du zeste (zesteur, râpe) et ajoutez-le dans le bol avec la marjolaine.
- 16 Ajoutez $\frac{1}{2}$ gousse d'ail (que vous râpez finement avec le zesteur ou râpe), 2 càs de miel, $1\frac{1}{2}$ càs de jus de citron, de sel et de poivre.
Mélangez pour délayer le miel dans le jus de citron.
- 17 Versez 2 càs d'huile d'olive. Mélangez pour homogénéiser la vinaigrette.
Si besoin, ajoutez plus de sel. Mettez de côté.

Finition et assemblage de la salade

- 18 Après une trentaine de minutes, les légumes sont moelleux et commencent à dorer. Sortez la grille du four et passez en mode grill à 230°C.
- 19 Mettez les lamelles de poivron et les tranches de halloumi sur la grille.
Ajoutez un filet d'huile, du sel (seulement pour le poivron) et du poivre.
- 20 Enfournez env. 5 minutes de plus jusqu'à ce que le halloumi soit coloré.
- 21 Sortez la grille du four et attendez quelques minutes jusqu'à pouvoir manipuler les aubergines et courgettes. Coupez-les en morceaux avec des ciseaux directement au-dessus d'un saladier.
- 22 Ajoutez les lamelles de poivron, le halloumi coupé en morceaux et 2 càs de vinaigrette.
Mélangez.
- 23 Finissez en ajoutant les pois chiches croustillants.

24 C'est prêt ! Servez la salade en nappant avec plus de vinaigrette selon vos préférences.