



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Halloumi grillé pour dip apéro

Pour 4 personnes | Très facile
 10 min | 2.25€ La portion (prix indicatif)



Dégainez de l'halloumi à l'apéro pour régaler famille et amis.
Prévoyez des dips et du pain !

Les ingrédients

- 360 g de Halloumi
- 2 filet d' de Huile d'olive
- 6 brin de Romarin frais

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 5 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four en mode grill, à 230°C.
- 2 Coupez 360 gr d'halloumi (soit 2 pièces) en tranches d'1 centimètre. Épongez-les avec de l'essuie-tout.
- 3 Dans une lèchefrite ou un plat peu profond, versez un filet d'huile d'olive et déposez la moitié du romarin. Disposez les tranches d'halloumi dessus, arrosez-les d'un peu d'huile d'olive, poivrez, puis ajoutez le reste du romarin.
- 4 Lorsque le four est bien chaud (c'est important !), enfournez le plat sur la grille la plus proche du grill et laissez cuire 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les tranches soient bien dorées.
- 5 Laissez tiédir quelques instants, puis dégustez l'halloumi grillé avec vos dips préférés !