



Les plats principaux

## **Tartine à l'halloumi et pêche grillés**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

300 grammes halloumi (grillé, en tranches)  
1 cuillère à soupe de graines de sésame (rôties)  
4 pêches (grillées, en quartiers)  
8 tranches de pain brun  
2 cuillères à soupe de miel  
rucola  
menthe  
huile d'olive  
citron  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Tartinez la moitié des tartines avec du miel puis disposez dessus la rucola et quelques feuilles de menthe. Déposez ensuite dessus l'halloumi et les pêches grillés. Terminez par les graines de sésame rôties, du poivre et du sel.

Aspergez les autres tartines d'huile d'olive et de jus de citron. Déposez-les sur les autres et fixez éventuellement avec un cure-dents pour servir.

