



Plats d'accompagnement

Brochettes d'asperges à l'halloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 cuillère à café poivre de cayenne
300 grammes halloumi (ex. Berloumi)
24 asperges vertes
huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Coupez le morceau dur de la base des asperges. Blanchissez les asperges 2 minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les sous l'eau froide. Séchez-les.

Coupez l'halloumi en lamelles de 1 cm d'épaisseur et 4 cm de longueur. Coupez aussi les asperges en morceaux de 4 cm. Enfilez alternativement sur les brochettes 6 morceaux d'asperges par 2 et 3 lamelles d'halloumi.

Aspergez les brochettes avec l'huile d'olive, assaisonnez-les avec du sel et du poivre de Cayenne puis grillez-les dorées sur le barbecue.

Conseil : Juste avant de servir saupoudrez un peu de menthe et accompagnez d'un quartier de citron.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Barbecue

