



Collations

Plats d'accompagnement

Brochettes d'halloumi au chili en sauce à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de sauce Worcester
1 cuillère à soupe de flocons de chili
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe de sauce chili
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe ketjap manis
150 millilitres de ketchup
1 gousse d'ail (pressée)
1 chili rouge (haché fin)
400 grammes halloumi
poivre
sel

Pour la sauce

4 cuillères à soupe de yaourt grec
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 gousses d'ail
poivre blanc

Méthode de préparation

Mélangez le yaourt à la mayonnaise et pressez l'ail dessus. Assaisonnez avec du poivre blanc et un peu de sel. Réservez au frais.

Coupez l'halloumi dans la longueur en tranches de 1 cm. Enfilez les tranches sur des bois à brochette.

Faites une marinade avec les autres ingrédients puis salez et poivrez. Mettez les brochettes dedans et laissez mariner 15 minutes.

Retirez les brochettes de la marinade et grillez-les dans une poêle ou sur le barbecue. Badigeonnez-les régulièrement avec la marinade. Servez avec la sauce à l'ail.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

