



Les plats principaux

Brocoli Hasselback avec halloumi et lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes de terre
4 brocoli (petits)
2 oignons (doux)
2 litres de bouillon de légumes
6 tranches de lard fumé
150 grammes halloumi
2 cuillères à soupe de feuilles de thym (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les oignons en fins anneaux. Faites revenir les oignons avec le thym dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Salez et poivrez.

Portez le bouillon à ébullition dans une grande casserole. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Blanchissez-les 6 minutes dans le bouillon. Ajoutez les brocolis dans les 3 dernières minutes. Égouttez et laissez le tout refroidir.

Coupez l'halloumi en tranches. Coupez les tranches de lard en deux. Déposez les brocolis sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Dans chaque brocoli faites 3 entailles en laissant chaque fois 3 cm entre chaque entaille.

Remplissez chaque entaille avec une tranche d'halloumi, une demi tranche de lard et une rondelle de pomme de terre. Aspergez d'un peu d'huile d'olive puis salez et poivrez. Répartissez dessus les anneaux d'oignon et encore un peu de thym en plus. Enfourez 20 minutes. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

