



Plats d'accompagnement

Patate douce en chemise avec aubergine et halloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 patates douces
1 pomme-grenade (graines)
1 bouquet de coriandre
1 aubergine
150 grammes pois chiches (égouttés et rincés)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
4 cuillères à soupe de yaourt grec
120 grammes halloumi (en dés)
1 cuillère à café de poudre de cumin
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Piquez les patates tout autour avec une fourchette et badigeonnez-les d'huile d'olive. Saupoudrez-les de sel. Enveloppez chaque patate dans 2 feuilles d'aluminium et posez-les 45 minutes sur le barbecue. Retournez-les régulièrement. Testez avec un bois à brochette si les patates sont cuites.

Coupez l'aubergine en deux et badigeonnez la coupe avec la purée de tomate. Arrosez d'huile d'olive puis salez et poivrez. Enveloppez les moitiés dans une feuille d'aluminium et posez-les une demi-heure sur le barbecue. Déposez les pois chiches et les dés d'halloumi dans un ravier en aluminium et saupoudrez avec le cumin en poudre, le poivre de Cayenne et une pincée de sel. Aspergez d'huile d'olive et posez 15 à 20 minutes sur le barbecue. Retournez régulièrement.

Salez et poivrez le yoghourt. Retirez la chair des moitiés d'aubergine cuites et écrasez-la finement avec une fourchette. Coupez les pommes de terre sautées dans la longueur et détachez la chair avec une fourchette. Garnissez d'une cuillère de purée d'aubergine et d'une cuillère de pois chiches croustillants et d'halloumi. Déposez une cuillère de yoghourt sur le dessus et terminez par les graines de grenade et la coriandre.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

