



Plats d'accompagnement

Satés d'halloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes halloumi (en cubes de 3 cm)
4 champignons des bois (coupés en deux)
1/3 courgette (en demi-lunes)
1 oignon rouge
1 cuillère à café de graines de sésame (noir)
1 cuillère à soupe de beurre d'arachide
1 cuillère à soupe de jus de citron vert
2 cuillères à soupe de sauce soja
coriandre (fraîche)
huile d'olive

Méthode de préparation

Coupez les deux couches extérieures de l'oignon rouge en 4 gros morceaux. Prenez un pique à brochette et enfiler dessus en alternant les morceaux d'halloumi, d'oignon et de légumes.

Badigeonnez les brochettes avec de l'huile d'olive puis poivrez et salez un peu.

Pour le dressing mélangez le beurre de cacahuète avec la sauce soja et le jus de citron vert.

Cuisez les brochettes sur l'appareil à gourmet ou sur le teppanyaki et parachevez votre assiette avec de la sauce au beurre de cacahuète, des graines de sésame et de la coriandre.

Ustensiles de cuisine

L'appareil à gourmet ou le teppanyaki

