



Les plats principaux

Toast naan avec houmous, légumes rôtis et halloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pains naan
1 carotte (botte, jeunes, épluchées, débarrassées des fanes et coupées en deux dans la longueur)
2 cuillères à soupe pommes-grenade (de graines)
1 chou-fleur (en petites fleurs)
400 grammes halloumi (en tranches)
200 grammes d'hummus
1/2 cuillère à soupe za'ater
herbes fraîches
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 210°C.

Mélangez le chou-fleur et les carottes avec de l'huile d'olive et du zaatar. Répartissez cela sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, salez et poivrez et enfournez durant 20 minutes.

Les 5 dernières minutes déposez les pains naan auprès des légumes dans le four.

Entretemps rôtissez les tanches d'halloumi des deux côtés dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Tartinez les pains naan avec l'houmous puis coupez-les en deux. Répartissez les légumes et l'halloumi sur les toasts, décorez avec des fines herbes fraîches et des graines de grenade puis salez et poivrez.

Ustensiles de cuisine

Four

