



Les plats principaux

Pâtes Grecques avec pastèque et Berloumi

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le salade

200 grammes de Berloumi (en tranches)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
400 grammes de pâtes Grecques
300 grammes de pastèque
1/2 tasse feuilles de menthe
2 cuillères à soupe de miel
3 tiges céleri
cresson (poignée)
huile d'olive
poivre
sel

Pour le dressing

2 cuillères à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce chili

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Mélangez le miel avec le jus de citron et assaisonnez avec le poivre de Cayenne et une pincée de sel. Tartinez-en les pastèques et grillez les tranches quelques minutes sur les deux faces. Grillez aussi en même temps les tranches d'halloumi et les tiges de céleri.

Faites un dressing en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron et la sauce chili. Salez et poivrez.

Coupez le céleri en petits morceaux. Égouttez les pâtes et mélangez-y le céleri, le cresson et la menthe. Disposez les tranches de pastèque et d'halloumi par-dessus puis versez quelques gouttes de dressing.

