



Plats d'accompagnement

Autre

Brochettes de courgette-halloumi grillées au pesto à la menthe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

225 grammes halloumi

2 courgettes

Pour l'huile à l'ail

1 cuillère à café d'oregano (séchée)

2 gousses d'ail (pressées)

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

poivre

sel

Pour le pesto

1 poignée de menthe (pour la finition)

1 poignée de persil (plat)

30 grammes noix de cajou

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 citron (le jus)

1 menthe (bouquet)

poivre

sel

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Avec un économe, détaillez les courgettes en 20 longues lanières. Coupez l'halloumi en 20 blocs. Mélangez les ingrédients avec l'huile à l'ail, salez et poivrez.

Enroulez chaque cube de fromage dans une tranche de courgette et enfiler 5 rouleaux sur une brochette. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous obteniez 4 brochettes. Badigeonnez-les d'huile d'olive et faites brièvement cuire au barbecue.

Mélangez entretemps les ingrédients pour le pesto au blender. Salez et poivrez.

Places les brochettes sur un plat de service, finissez avec un peu de menthe et servez avec le pesto à la menthe.

