

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Tartare de tomates au concombre et Halloumi au sirop d'érable

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients :

4 tomates à chair charnue
1 concombre
1 cuillère à café de câpre
1 cuillère à café de cumin
1 gousse d'ail hachée
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de persil haché
150 g de Halloumi
2 cuillères à soupe de sirop d'érable
Sel et poivre

Préparation :

Coupez le halloumi en tranches et mettez-les dans un saladier avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le sirop d'érable. Mélangez et laissez de côté.
Coupez les tomates en petits dés.
Epluchez le concombre et coupez-les en petit dés.
Coupez finement les câpres.
Dans un saladier, mettez les dés de tomates, de concombre, les câpres coupés, le cumin, le persil, l'ail haché, le reste d'huile d'olive, le vinaigre, le sel et le poivre.
Mélangez soigneusement.
Faites chauffer une poêle grill et faites griller les tranches de halloumi des 2 côtés.
Servez le tartare de tomates au concombre avec quelques tranches de halloumi grillées.