

Taboulé gourmand au fromage Halloumi, tomates confites et pesto de roquette à la lime |

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade de couscous riche en herbes, relevée d'une délicieuse acidité.

L'astuce du chef

Le fromage Halloumi peu être très salé, faites attention de ne pas trop saler le reste.

Ingrédients

Pour le taboulé

- 100 Ml Couscous
- 100 Ml Eau
- 100 Gr Oignon rouge
- 1 Unité(s) Citron
- 4 Tige Menthe
- 0.25 Botte(s) Persil
- 60 Ml Huile d'olive

Halloumi

- 200 Gr Haloumi

Pesto de roquette

- 30 Gr Roquette
- 25 Gr Parmigiano reggiano râpé
- 15 Gr Noix de pin
- 1 Gousse(s) Ail
- 25 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 75 Ml Huile d'olive

Tomates confites

- 12 Unité(s) Tomates cerises
- 1 Gousse(s) Ail
- 1 Branche(s) Thym

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Pour les préparations

Ciselez l'oignon rouge finement.

Hachez le persil et la menthe finement.

Pressez le jus des citrons et filtrez-le.

Coupez les tomates en 2.

Pour le taboulé

Massez la semoule avec de l'huile d'olive, sel et poivre. Faites bouillir l'eau, versez-la sur la semoule, couvrez et laissez cuire 5 minutes. Égrenez bien à la fourchette et laissez refroidir. Une fois la semoule froide, mettez les herbes et oignon puis assaisonnez avec le jus de citron et l'huile d'olive. Assurez-vous du bon assaisonnement.

Pesto de roquette

Dans un robot, déposez tous les ingrédients : les noix de pin rôties, la roquette (gardez-en quelques feuilles pour la décoration), le parmesan, l'ail et l'huile d'olive. Mixez bien afin d'obtenir une texture homogène. Assaisonnez de sel et poivre, terminez avec un trait de vinaigre balsamique blanc et réservez.

Tomates confites

Placez les tomates cerise sur une plaque de four recouverte d'un papier cuisson (parchemin), arrosez d'un filet d'huile d'olive. parsemez d'ail haché, déposez les branches de thym. Placez la plaque au four pour environ 7-8 minutes.

Montage

Tartinez le fond de vos assiettes avec le pesto de roquette, puis déposez le taboulé sur le dessus. Garnissez votre salade avec les cubes de fromage ainsi que les tomates confites.

Bon appétit!