

Tacos gourmands à l'halloumi



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
236209	Tortilla de blé 42 g env.	20 Pièce
30132	Duo de demi-poivrons grillés 1 kg Bonduelle	1.3 Kilo
54788	Fèves pelées 1 kg Veggie	300 Gramme
178267	Tomates cerises séchées marinées égouttées 1 kg	300 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	300 Gramme
186532	Halloumi 25% MG 200 g	400 Gramme
	Oignons rouges	50 Gramme
	Oignons botte	50 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g Sélection du Quotidien	50 Gramme
	Tapenade	100 Gramme
	Bouillon de légumes	10 Centilitre
20086	Ail coupé 500 g Sélection du Quotidien	30 Gramme
	Menthe	10 Feuille
	Brins de coriandre	10 Pièce
	Moutarde	5 Gramme
	Huile d'olive	10 Centilitre
	Piment de la Vera	PM
	Sel, poivre	PM

Etapes de préparation

Tacos gourmands à l'halloumi

- 1 Mixer les tomates marinées avec les oignons rouges et le bouillon de légumes jusqu'à obtention d'une texture type gaspacho. Vérifier l'assaisonnement et réserver. En finition, déposer une feuille de menthe ciselée.
- 2 Tailler l'halloumi en fines tranches puis les colorer dans de l'huile d'olive. Réserver.
- 3 Préparer une fricassée de poivrons grillés, fèves, oignons en botte et tomates cerises. Ajouter l'ail, coriandre et le piment de la Vera. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 4 Préparer un tartare de fèves, huile d'olive, échalotes, sel, poivre et moutarde. Vérifier l'assaisonnement et réserver.
- 5 Servir avec caprons, tapenade d'olive, soupe de tomates et tartare de fèves.

L'astuce du chef



Pour une touche moins piquante, remplacer le piment de la Vera par du paprika fumé, le résultat sera plus fruité et la touche fumée subtile.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid