

Salade grecque épicée halloumi grillé et pastèque



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.8	Halloumi	~
1.5	Pastèque	~
2 PCE	Concombre moyen	~
0.6	Fraises	~
0.2	Asperges ornithogales	~
0.15	Olives noires en rondelles en boîte A10 TOQUELIA	0062014
1 PCE	Menthe fraîche	~
0.35	Sauce vinaigrette balsamique de Modène fraise en bouteille 1 L MAILLE	0275485
0.005	Sauce piquante fumée Zephyr EDC en bouteille 100 g MARTIN	0286397

Étapes de préparation

- 1 Laver et tailler les légumes
- 2 Passer sous le grill ou à la plancha les tranches de halloumi
- 3 Assembler la salade et assaisonner avec la vinaigrette relevée de quelques gouttes de sauce piquante fumée Zéphyr