



Retrouvez toutes les recettes sur
www.plancha-eno.ca

Brochettes d'Halloumi

Recette de Danny St Pierre à la Plancha

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 5 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr d'Halloumi
60 ml de graines de sésame
15 ml de graines de tournesol
sel et poivre
30 ml de miel

Suivez la recette en vidéo:
<https://youtu.be/ux8v53nfVOs>

PRÉPARATION

1. Découpez l'Halloumi en tranche d'environ 1cm et piquez-les sur des pics longs en bois. Sur la plancha à feu modéré, déposez vos brochettes d'Halloumi directement sans matière grasse. Faire dorer 2 minutes de chaque côté.
2. Sur le côté, faites torréfier sans matière grasse les graines de sésame, les graines de tournesol, jusqu'à qu'elles soient bien dorées.
3. Déposez les graines torrésiées sur le fond d'une assiette et déposez les brochettes d'Halloumi dessus. Ajoutez un filet de miel, salez et poivrez. Servez, c'est prêt !