



Grand taboulé et frites de halloumi



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 paquets d'halloumi
huile d'olive
500 grammes de taboulé (prête à l'emploi)
2 citrons
3 branches de menthe fraîche

Méthode de préparation

- 1.** Sortez le halloumi de son emballage et épongez-le bien avec de l'essuie-tout. Coupez-le en longs bâtonnets que vous badigeonnerez d'huile d'olive. Faites-les dorer au barbecue.
- 2.** Répartissez le taboulé sur quatre assiettes et décorez-le de frites de halloumi.
- 3.** Décorez avec des quartiers de citron (à presser sur le halloumi) et des feuilles de menthe.