



Pot-au-feu végétarien au halloumi et aux épinards



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 paquets d'halloumi
huile d'olive
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
sel et poivre
2 gousses d'ail (pressées)
400 grammes d'épinards
200 grammes de tomates séchées (dans de l'huile)
1 piment rouge (haché finement)
1 poignée de noix de cajou

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le halloumi en dés et badigeonnez-les dans un peu d'huile d'olive, curcuma, sel et poivre. Faites cuire les dés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés dans une casserole.
- 2.** Entretemps, faites revenir l'ail dans une autre casserole bien creuse dans un filet d'huile d'olive et ajoutez l'épinard. Faites frire brièvement et assaisonnez de sel et de poivre.
- 3.** Ajoutez ensuite le halloumi, les tomates séchées égouttées, le piment rouge et les noix de cajou.