

# Brochette de fromage Halloumi grillé, salade de haricots blancs, fenouil et zestes de citron, pesto méditerranéen

Recette pour 4

## Description

Un plat végétarien qui sera faire appel à vos papilles gustatives, un petit tour autour de la méditerranée.

## L'astuce du chef

Vous pouvez aussi utiliser du Tofu à la place du fromage Halloumi.

## Ingrédients

### Brochettes

- 500 Gr Fromage halloumi
- 4 Unité(s) Pics à brochette
- 2 Gousse(s) Ail haché
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Salade de haricot coco et fenouil

- 1 Boite(s) Haricots coco (540ml)
- 1 Unité(s) Fenouil
- 0.50 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique vieux
- 3 Branche(s) Persil
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Pesto de basilic

- 2 Bouquet Basilic
- 1 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Cuil. à soupe Noix de pin
- 35 Ml Huile d'olive
- 3 Cuil. à soupe Parmesan râpé
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **450 F°**

### Mise en place

Détaillez le Halloumi en cubes (2 cm), piquet-les sur les brochettes.

Lavez et émincez le bulbe de fenouil.

Épluchez et émincez l'oignon rouge.

Éffeuillez le basilic, ainsi que le persil, hachez le persil.

Bien rincer et égouttez les haricots blanc.

Gardez un peu de persil haché et de zestes de citron pour la finition.

### Brochettes

Dans un bol, ajoutez de l'huile à l'ail haché, à l'aide d'un pinceau, badigeonner les brochettes.

Assaisonnez de sel, puis les placer sur le BBQ durant quelques seconde. On cherche simplement à les marquer de chaque côté.

Ensuite, vous pouvez les réserver jusqu'au moment de servir. opération que vous pouvez réaliser en dernier.

### Salade de haricots coco et fenouil

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients, mélangez délicatement, assurez-vous d'un bon assaisonnement

### Pesto de basilic

Mettre tous les ingrédients dans un blender, c'est la quantité d'huile d'olive que vous allez apporter à la recette, qui définira l'épaisseur de la sauce.

Assurez-vous d'un bon mélange, vérifiez l'assaisonnement.

### Montage

Dans une assiette creuse, déposez la salade d'haricot et fenouil au fond. Déposez les deux brochettes de Halloumi, nappez joliment les brochettes d'un trait de pesto de basilic.

Finalisez avec un peu de persil haché et de zeste de citron.

**Bon appétit!**