

# Portobello et Haloumi grillés, chimichurri, au citron et origan |

Recette pour 4 personnes

## Description

Une beau Portobello et de l'Haloumi grillés, accompagné d' une sauce fraîche de chimichuri.

## L'astuce du chef

Suivant la grosseur des Portobello, coupez-les en deux ou compter un par personne.

## Ingrédients

### Portobello

- 4 Unité(s) Champignon portobello
- 125 Gr Haloumi

### Chimichuri

- 4 Branche(s) Coriandre fraîche
- 2 Branche(s) Origan frais
- 10 Branche(s) Persil plat
- 2 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Oignon rouge
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge
- 75 Ml Huile d'olive
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 15 Gr Citron confit

### Finition

- 1 Barquette(s) Tomates cerises

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **500 F°**

### Mise en place

Peler et émincez les oignons rouges.

Équeutez les herbes, et écraser la gousse d'ail.

Coupez les tomates cerises en deux, réservez-les pour la finition lors du montage de votre assiette.

### Sauce chimichuri

Rassemblez tous les ingrédients dans un blender ou un robot culinaire et tournez jusqu'a temps que vous avez un résultat lisse mais qui garde une petite texture en fraîcheur. Assaisonnez avec du sel et poivre au goût.

### Portobello

## Portobello

Partez votre BBQ au maximum 10-15 minutes à l'avance.

Assaisonnez le champignon avec sel et poivre.

Saisissez-le 2 à 3 minutes de chaque côté pour avoir une belle coloration et selon la cuisson voulu, poursuivez la cuisson avec une chaleur indirect (petite grille en hauteur) sur le BBQ ou dans le four à 370F.

### **Haloumi**

Saisir le fromage sur une feuille d'aluminium posée sur les grilles chaude de votre BBQ.

### Dressage

Coupez les Portobello et le fromage Haloumi en gros morceaux, mélangez-les délicatement ensemble, assurez-vous d'un bon assaisonnement.

Déposez le mélange dans la vaisselle que vous aurez choisie, nappez généreusement de la sauce Chimichuri et déposez ici et là les tomates cerises.

**Bon appétit!**