

Salsa Mexicaine ; guacamole, mais grillé, fromage halloumi, coriandre, tostadas |

Recette pour 12 Tapas



Description

Un mélange savoureux d'avocat et fromage halloumi grillé. Cette recette sera parfaite pour vos 5 à 7 cet été.

L'astuce du chef

Il est possible de faire les chips de tortillas au four.

Ingrédients

Salade

- 300 Gr Fromage halloumi
- 2 Unité(s) Avocat
- 300 Gr Maïs congelé
- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce

- 2 Unité(s) Oignon vert
- 10 Branche(s) Coriandre
- 1 Unité(s) Lime
- Sel et poivre
- Huile végétale

Garniture

- 3 Unité(s) Tortilla
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **friteuse** à **375 F°**

Mise en place

Taillez le fromage en tranches d'environ 1 cm.

Taillez finement l'oignon vert.

Effeuillez la coriandre et hachez les feuilles.

Zestez et pressez la lime.

Retirez le centre du jalapeno, puis taillez-le en brunoise.

Coupez les tortillas en triangle. il ne vous reste plus qu'à les plonger dans la friteuse (idéalement sans coloration). Ensuite, laissez-les bien égoutter, cela maintenant porte le nom de **Tostada**.

Salsa verde

Mélangez dans un bols tout les ingrédient de la salsa verde et ajoutez un généreux filet d'huile végétale.

Salade

Faites grillez à la poêle le maïs et laissez-le refroidir.

Faites grillez les tranches de fromage dans une poêle anti-adhésive, laissez-les refroidir, puis taillez-les en cubes.

Taillez l'avocat en cubes au dernier moment et mélangez le avec le reste des ingrédients de la salade ainsi que la salsa verde.

Montage

Déposez la salade dans de petits ramequins et et servez avec les chips de tortillas.

Bon appétit!