

J'aime bien ajouter du halloumi – le fromage chypriote que l'on mange frit ou grillé – à une poêlée de légumes ou des légumes rôtis au four. Ça fonctionne particulièrement bien avec des choux de Bruxelles, de la trévisse, du kale ou du cavollo nero mais on peut très bien imaginer toutes sortes de courges aussi.

CHOUX DE BRUXELLES HALLOUMI

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 MINUTES

CUISSON 20 MINUTES

150 g de choux de Bruxelles
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de trévisse
Quelques feuilles de chou kale ou de cavolo nero
1 orange
150 g de halloumi
Huile d'olive
Fleur de sel
Poivre du moulin
2 c. à café d'origan séché

Ôter si besoin une petite partie du pied des choux de Bruxelles et les premières feuilles extérieures. Couper chaque chou en deux. Peler, dégermer et presser l'ail. Prélever un peu de zeste d'orange.

Faire chauffer l'ail dans une sauteuse avec 2 cuillerées d'huile d'olive. Ajouter les choux de Bruxelles. Cuire pendant 5 minutes à feu vif en mélangeant et en arrosant du jus de ½ orange. Ajouter les feuilles de trévisse et de chou kale grossièrement coupées. Saler. Ajouter la ½ orange restante détaillée en tronçons triangulaires. Poursuivre la cuisson à feu moyen pendant 10 minutes environ.

Détailler le halloumi en morceaux de 1 cm d'épaisseur. Les cuire sur chaque face au four ou à la poêle dans un peu d'huile d'olive très chaude. Parsemer d'origan séché. Ajouter le halloumi à la poêlée de choux. Poivrer. Ajouter un peu de zeste d'orange.

