

Salade estivale au halloumi avec vinaigrette aux fraises et clémentines

Végé

30 minutes



Halloumi



Clémentine



Confiture de fraises



Mélange printanier



Oignon rouge



Vinaigre de vin rouge



Pois sucrés



Pain ciabatta



Mini concombre



Graines de tournesol

BONJOUR CONFITURE DE FRAISES

Mettez de la vie dans vos vinaigrettes en y ajoutant des conserves de fruits!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, tamis, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Halloumi	200 g	400 g
Clémentine	2	4
Confiture de fraises	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange printanier	113 g	227 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pois sucrés	113 g	227 g
Pain ciabatta	1	2
Mini concombre	66 g	132 g
Graines de tournesol	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire griller les croûtons

- Couper le **pain ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **morceaux de pain de 1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir dans le **haut** du four de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que les **morceaux de pains** soient légèrement dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer les clémentines

- Entre-temps, peler les **clémentines**, puis les séparer en **segments**.
- Presser le **jus** de 2 **segments** dans un grand bol.



Préparer

- Entre-temps, couper le **concombre** en tranches minces.
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Parer les **pois sucrés**, puis les couper en deux.
- Couper le **halloumi** en tranches de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur. À l'aide d'un tamis, rincer le **halloumi** à l'eau froide et le sécher avec un essuie-tout. **Poivrer**.



Faire mariner les oignons

- Ajouter la **confiture de fraises**, le **vinaigre** et **2 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.) au grand bol contenant le **jus de clémentine**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **oignons**, puis remuer pour enrober.



Faire cuire le halloumi

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **halloumi** à la poêle sèche. Faire cuire de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire en plusieurs étapes pour 4 pers.)



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier**, les **pois sucrés**, les **concombres**, les **segments de clémentine** et les **croûtons** au grand bol contenant les **oignons**. Bien mélanger.
- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Garnir du **halloumi**.
- Parsemer de **graines de tournesol**.

Le souper, c'est réglé!