

# Wrap au Halloumi grillé, aubergines et yaourt grec



## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 15  
Cuisson : 10

## Ingrédients

- 480 g Halloumi
- 8 wraps
- 1 aubergine
- 8 échalotes
- 500 g de yaourt grec
- 15 feuilles de menthe
- Sel, poivre
- Un peu de salade

## Étapes de la préparation





1. Coupez les échalotes et l'aubergine en rondelles et faites-les dorer à la poêle.
2. Coupez le Halloumi en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et faites-les cuire de tous les côtés dans de l'huile d'olive chaude.
3. Coupez les feuilles de menthe en lanières et mélangez-les au yaourt grec, en assaisonnant avec du sel et du poivre.
4. Garnissez le wrap avec la poêlée, une tranche d'Halloumi, du yaourt grec et une feuille de salade. Enroulez-le et faites-le bien revenir à la poêle de tous les côtés.

? **Astuce** : d'autres légumes méditerranéens tels que les courgettes, les poivrons ou encore les tomates accompagnées d'olives peuvent aussi être utilisés.