

Halloumi et aubergines au barbecue



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 30 min.

Ingrédients

- 250 g Halloumi
- 2 belles aubergines
- 1 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- ½ botte de basilic
- Sel fin, poivre du moulin, piment d'Espelette

Étapes de la préparation

1. Préchauffez la plancha à 230°.
2. Lavez et coupez les aubergines en gros dés.
3. Épluchez l'oignon et coupez en morceaux de la taille des aubergines.



4. Huilez la plancha et grillez les cubes d'aubergines. à mi-cuisson, ajoutez l'oignon et l'ail épluché, dégermé et écrasé. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le piment. Une fois cuit, débarrassez et réservez à température ambiante.
5. Chauffez la grille de saisie et grillez sur toutes ses faces le fromage préalablement coupé en tranches épaisses.
6. Servez bien chaud accompagné des aubergines confites et quelques feuilles de basilic.

? **Astuce** : Le Halloumi est un fromage à griller qui s'accompagne bien avec des légumes grillés ou confits mais aussi avec des préparations telles que la ratatouille ou la chakchouka.