

## Halloumi et légumes

1 paquet de halloumi (fromage à griller de type Doré-mi) de 160 g, coupé en tranches

1/2 chou-fleur coupé en bouquets

1/2 petit oignon rouge coupé en quartiers

1 brocoli coupé en bouquets

1 poivron ou tomates

1/4 de tasse de noix

1 t. de couscous

*Pour la vinaigrette:*

1/4 de tasse d'huile d'olive

4 c. à thé de pesto aux tomates séchées

1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

2 c. à thé d'herbes italiennes séchées

Sel et poivre au goût

## Étapes

Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).

1. Dans un bol, fouetter les ingrédients de la vinaigrette.
2. Dans un autre bol, mélanger le chou-fleur et l'oignon avec la moitié de la vinaigrette.
3. Déposer le chou-fleur, l'oignon et les tranches de fromage sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four de 7 à 8 minutes.
4. Pendant ce temps, ajouter le brocoli et les poivrons/tomates dans le bol contenant le reste de la vinaigrette. Remuer.
5. Retirer la plaque du four et retourner les tranches de Halloumi ainsi que les légumes. Ajouter le brocoli, les tomates cerises et les noix sur la plaque. Poursuivre la cuisson au four de 7 à 8 minutes.

**\*\*Cuire le couscous.** 1 tasse d'eau pour 1 tasse de couscous, mettre le feu à medium jusqu'à absorption totale.

Recette inspirée de :

<https://www.recettesjecuisine.com/fr/recettes/plats-principaux/vege/halloumi-et-legumes-a-la-mediterraneenne-sur-la-plaque/?gallery=pp-574>