Sandwich halloumi grillé, tomates et guacamole au basilic

RECETTES – RENTRÉE SCOLAIRE – SANDWICHS

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

6-8 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Guacamole de basilic

- 2 avocats bien mûrs
- 1 tasse de feuilles de basilic, non tassé
- 1/4 tasse de parmesan, râpé finement
- 1 grosse gousse d’ail
- Jus d’un demi citron ou plus si désiré
- Filet d’huile d’olive
- Sel et poivre

Sandwich

- 1 grande baguette ciabatta
- 1 bloc de 200 grammes de fromage à griller Tre Stelle (halloumi), coupé en tranche
- 1 grosse tomate, coupée en tranche
- Roquette
- 1 demi concombre anglais, coupé en tranches
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un robot, réduire en purée tous les ingrédients de guacamole. Réserver.
2. Dans un poêlon, faire griller les tranches d’halloumi à feu moyen vif des deux côtés. Réserver.
3. Si vous le désirez, grillez aussi votre pain, ça ajoutera de la saveur. Il suffit de badigeonner un peu d’huile sur la mie et de les griller dans le poêlon quelques minutes.
4. Étendre le guacamole sur le pain, déposer les tranches d’halloumi, ensuite les tranches de tomates et la roquette.
5. Terminer avec des tranches de concombre, saler, poivrer et refermer le sandwich.
6. Couper le sandwich en 4 parts égales et déguster.