



Salade tiède d'asperges, halloumi grillé et vinaigrette lime-basilic

30 MIN. ET MOINS - RECETTES - REPAS - SALADES - THÉMATIQUES - VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 454g (1lb) d'asperges fraîches (préféablement du Québec), parées
- 1 petit bulbe de fenouil
- 250g de fromage Halloumi, tranché
- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive, divisée
- 1,25ml (1/4 c. à thé) de graines de cumin
- 15 ml (1 c. à soupe) de câpres, égouttées et hachées grossièrement
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 10 ml (2 c. à thé) d'échalotes françaises hachées très finement
- Le jus de 1 lime (plus ou moins, au goût)
- 8 feuilles de basilic frais, ciselé finement + quelques feuilles pour la garniture
- 80 ml (1/3 tasse) d'amandes non salées, grillées et écrasées
- Poivre du moulin

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les asperges jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Refroidir dans un bol d'eau glacée. Égoutter et réserver.
2. Couper le fenouil en deux et retirer le cœur. Trancher les demi-fenouils très finement. Réserver.
3. Dans un poêlon à revêtement antiadhésif, chauffer 5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive à feu moyen vif. Dorer les tranches d'halloumi et les graines de cumin pendant environ 2 minutes par côté, ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger les câpres, la moutarde, les échalotes et le jus de lime, au goût. Poivrer. Ajouter le reste de l'huile d'olive en fouettant. Ajouter le basilic ciselé et réserver.
5. Disposer les asperges dans une assiette de service. Surmonter des tranches de fenouil et du fromage halloumi. Arroser de quelques cuillerées de vinaigrette. Garnir avec les amandes, les feuilles de basilic et servir aussitôt.