

Portion : 4

Salade de fèves vertes aux pacanes grillées avec halloumi grillé

Ingrédients

- 4 tasses de fèves vertes fraîches
- 2 tomates coupées en quartier
- 1 tasse de noix de pacane
- 1 c. à soupe de miel
- Une pincée de fleur de sel
- 1 brique de fromage halloumi coupé en tranches
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

Marche à suivre :

1. Faire bouillir de l'eau dans un grand chaudron. Ajouter les fèves et faire cuire quelques minutes. Pas trop. Elles doivent être al dente! Une fois cuites, plongez-les dans l'eau froide pour stopper la cuisson.
2. Dans une poêle antiadhésive, à feu moyen, mettre les pacanes et faire dorer quelques minutes. Vous verrez, ça va sentir bon X1000! Quand les pacanes commenceront à être dorées, ajouter le miel et la fleur de sel. Bien mélanger et laisser cuire 1 minute. Retirer du feu.
3. Dans une autre poêle, faire dorer le fromage des deux côtés.
4. Pour dresser les assiettes, mettre une bonne poignée de fèves dans chaque. Ajouter un peu de noix, de quartiers de tomates et ajouter 2 tranches de fromage sur le dessus.
5. Verser un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique sur la salade.
6. Saler et poivrer.