

SALADE DE COURGETTES GRILLÉES, HALLOUMI & FRAÎCHEUR D'HERBES



INGREDIENTS

Pour le caviar d'aubergines

- 2 belles aubergines
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de yaourt grec
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel, poivre

Pour la salade

- 4 courgettes
- 250 g de halloumi
- 1 avocat mûr
- 200 g de tomates cerises
- 1 oignon rouge
- 100 g d'olives de Kalamata
- Quelques brins de menthe fraîche
- Un peu d'aneth
- 50 g de pistaches nature

Pour la vinaigrette

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de miel
- Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Coupez les aubergines en deux dans la longueur, quadrillez la chair au couteau, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et enfournez à 220°C pendant 40 à 45 minutes. Une fois bien tendres, récupérez la chair avec une cuillère. Mixez-la avec l'ail, l'huile d'olive, le jus de citron, le yaourt, du sel et du poivre. Réservez au frais.
2. Émincez les courgettes dans la longueur à l'aide d'une mandoline.
3. Faites-les griller rapidement à la poêle ou sur une plancha avec un peu d'huile.
4. Coupez l'avocat en dés, les tomates cerises en deux, l'oignon rouge en fines lamelles.
5. Concassez grossièrement les pistaches.
6. Ciselez la menthe et l'aneth.
7. Découpez-le en tranches épaisses, huilez légèrement et faites-le griller 2-3 minutes par face, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.
8. Mélangez tous les ingrédients dans un grand plat ou saladier. Ajoutez le halloumi grillé.
9. Fouettez ensemble l'huile d'olive, le jus de citron, le miel, le sel et le poivre. Versez sur la salade et mélangez délicatement.