

# Taboulé d'halloumi

INSTRUCTIONS : pour deux personnes, ce plat est très chouette, car il est rempli de légumes. J'utilise du couscous complet étant donné qu'il est meilleur pour la santé. L'halloumi est une alternative végétarienne qui, à mon sens, est délicieuse. C'est un fromage qui a la particularité de ne pas fondre lorsqu'il est chauffé.



## Instructions

1. Chauffez de l'eau légèrement salée pour cuire le couscous. Une fois que l'eau bout, versez-la sur le couscous et laissez cuire 5 minutes avant de mélanger.
2. Grillez l'halloumi sans matière grasse à l'aide d'un grill ou dans une poêle.
3. Découpez tous les légumes en petits dès. Hachez la roquette, les feuilles de menthe et mélangez le tout.
4. Ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron, l'halloumi et le couscous cuit. Mélangez bien. Assaisonnez à votre convenance mais ne salez pas trop, l'halloumi est déjà salé.
5. Ajoutez le reste de la roquette pour la décoration du plat et dégustez ! :-)

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Couscous complet	120g
Halloumi	225g
Concombre	1
Poivron rouge	1
Tomates cerise	250g
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Feuilles de menthe	Quelques unes
Roquette	50g
Citron	Le jus
Epices : poivre et un petit peu de sel	