



# Brochettes piquantes et vinaigrette à la menthe



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 2 paquets de halloumi
- 1 chorizo
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillerée à thé d'écorce de citron (râpé)
- 1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le halloumi et le chorizo en cubes de taille égale.
- 2.** Coupez le citron en quartiers.
- 3.** Confectionnez 12 brochettes en alternant halloumi, chorizo et quartiers de citron.
- 4.** Grillez les brochettes au barbecue.
- 5.** Mélangez le jus de citron, le zeste de citron, la menthe et l'huile d'olive. Nappez les brochettes de cette vinaigrette.