Halloumi grillé à la pastèque et au taboulé

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 tasses de couscous
2 citrons (le jus)
1 trait d'huile d'olive (+ extra)
1 bouquet de coriandre (finement hachée)
1 bouquet de menthe fraîche (finement hachée)
2 gousses de tomates (en dés)
1⁄2 concombre (en dés)
1⁄2 petite pastèque
2 paquets d'halloumi (ou de Berloumi))
1 cuillère à soupe de câpres (égouttées)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez la semoule de blé dans un saladier. Recouvrez-la d'eau bouillante. Couvrez et laissez gonfler 15 minutes. Séparez les grains à la fourchette. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, la coriandre, la menthe, les tomates, le concombre, le sel et le poivre. Réservez au frigo.**
2. **Coupez la pastèque en cubes.**
3. **Coupez l'halloumi en tranches de ½ cm. Faites-les dorer des deux côtés dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive.**
4. **Accompagnez le taboulé de pastèque et d'halloumi. Parsemez de câpres.**