Salade estivale au halloumi et à la pastèque

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 paquets d'halloumi
huile d'olive (+ un filet)
100 grammes roquette
1 pastèque (petite, coupée en morceaux)
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
1 concombre (coupé en morceaux)
2 cuillères à soupe de câpres
sel et poivre
1 citron (le jus et le zeste râpé)
4 cuillères à soupe de graines et pépins (p. ex. graines de tournesol, graines de courge, graines de lin)
1 bouquet de menthe fraîche

Méthode de préparation

1. **Coupez le halloumi en lamelles. Retournez-les dans l'huile d'olive et faites-les dorer dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.**
2. **Dans un grand saladier, mélangez la roquette, la pastèque, les tomates cerises, le concombre et les câpres. Assaisonnez avec du sel, du poivre, un peu d'huile d'olive et le jus de citron.**
3. **Présentez le halloumi sur la salade.**
4. **Garnissez de graines, de zeste de citron râpé et de feuilles de menthe.**