



Bagel au houmous, au halloumi et aux asperges



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes d'halloumi

huile d'olive (un filet)

500 grammes d'asperges blanches (ou vertes)

4 cuillères à soupe de menthe fraîche (ou de persil plat - ciselé)

sel et poivre

4 bagels

200 grammes de houmous (prêt à l'emploi)

1 citron (le zeste râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le halloumi en tranches et poêlez-le ou grillez-le dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 2.** Coupez les asperges (épluchées) en tronçons obliques et blanchissez-les brièvement dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les bien et mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, la menthe ou le persil plat, le sel et le poivre.
- 3.** Coupez les bagels en deux et grillez-les. Tartinez les bagels grillés de houmous.
- 4.** Garnissez-les ensuite de halloumi grillé et d'asperges.
- 5.** Assaisonnez-les avec le zeste de citron.