Halloumi et salade chaude de pommes de terre

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (lavées et coupées en morceaux)
400 grammes de haricots verts (lavés et coupés en morceaux)
2 cuillères à soupe de moutarde
1⁄2 citron (jus)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poivron rouge (émincées)
1 botte oignons de printemps (coupés en rondelles)
8 feuilles de basilic (déchiquetées)
800 grammes d'halloumi (à griller, 2 x 250g, Greco, coupé en tranches)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites bouillir les pommes de terre. Après un quart d'heure, ajoutez les haricots. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Égouttez le tout.**
2. **Mélangez la moutarde et le jus de citron. Salez et poivrez.**
3. **Faites chauffer la moitié de l’huile d’olive dans un wok et faites-y revenir le piment rouge.**
4. **Ajoutez les pommes de terre, les haricots et la moitié des jeunes oignons et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.**
5. **Retirez le poêlon du feu. Ajoutez la moitié du basilic et la sauce à la moutarde, mélangez.**
6. **Chauffez le reste de l’huile d’olive et faites frire le halloumi de chaque côté pendant 5 minutes. Salez et poivrez.**
7. **Dressez la salade de pommes de terre sur les assiettes et servez-la avec le halloumi.**
8. **Garnissez de basilic et de jeunes oignons.**