



Halloumi, patate douce, oignon rouge et riz aux herbes

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
2 patates douces (grandes)
1 poivron rouge (en lamelles)
150 grammes de champignons (en rondelles)
1 oignon rouge (en rondelles)
1 cuillère à soupe de crème de balsamique
150 grammes tomates cerises
250 grammes de riz (précuit pour micro-ondes)
3 cuillères à soupe de pesto (prêt à l'emploi)
225 grammes d'halloumi (en lanières)

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez une plaque de cuisson d'huile d'olive.
- 2.** Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches épaisses. Disposez-les côte à côte sur la plaque de cuisson, enfournez-la dans un four préchauffé à 200 °C et laissez cuire pendant 20 minutes.
- 3.** Retirez la plaque de cuisson du four et retournez les tranches de patates douces. Ajoutez les champignons, les rondelles d'oignon, les lanières de poivron et les tomates cerises.
- 4.** Arrosez de crème de balsamique et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- 5.** Réchauffez le riz au micro-ondes et mélangez-le avec le pesto. Répartissez-le sur les légumes.
- 6.** Ajoutez le halloumi et badigeonnez-le d'huile d'olive. Passez la plaque de cuisson sous le gril pendant 5 minutes.