



Brochettes piquantes et vinaigrette à la menthe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 paquets de halloumi
1 chorizo
1 citron
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillerée à thé d'écorce de citron (râpé)
1 bouquet de menthe fraîche (ciselée)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le halloumi et le chorizo en cubes de taille égale.
- 2.** Coupez le citron en quartiers.
- 3.** Confectionnez 12 brochettes en alternant halloumi, chorizo et quartiers de citron.
- 4.** Grillez les brochettes au barbecue.
- 5.** Mélangez le jus de citron, le zeste de citron, la menthe et l'huile d'olive. Nappez les brochettes de cette vinaigrette.