

Patates douces et halloumi — 4 assiettes gourmandes faciles

Patates douces et halloumi réunies pour un dîner végétarien plein de caractère : des patates douces rôties caramélisées, des tranches de halloumi grillées et une touche acidulée-épicée apportée par La Waipu. Le condiment mêle la rondeur du kiwi jaune, la fraîcheur houblonnée d'une New Zealand Pale Ale et une chaleur nette de habanero jaune, pour napper et enrober sans dominer. La texture nappante de La Waipu fait briller les couleurs dorées à l'assiette, tandis que l'avocat frais et la coriandre apportent onctuosité et herbe verte. Préparez cette assiette vivante en moins d'une heure : simple à réaliser, généreuse et parfaite pour un dîner convivial sans viande.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de patates douces (environ 2 grosses), pelées et coupées en demi-lunes
- 250 g de halloumi, tranché en 8 tranches d'environ 1 cm
- 2 avocats mûrs mais fermes, tranchés
- 1 petit oignon rouge, émincé finement (optionnel)
- Une botte de coriandre fraîche, feuilles détachées
- 60 g de mélange de graines croquantes (courge, tournesol, sésame)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- Le jus d'un demi-citron vert
- 6 à 8 cuillères à soupe de La Waipu (voir dosage conseillé ci-dessous)
- 1 cuillère à café de paprika fumé (optionnel, pour les patates)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE

Les épices curieuses 
Explorateurs de saveurs étonnantes



Visuel en cours
Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

La Waipu



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Disposez les demi-lunes de patates douces sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Arrosez-les de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, saupoudrez d'un peu de sel, de poivre et du paprika fumé si utilisé. Mélangez pour bien enrober puis étalez en une seule couche.

Enfournez 25-30 minutes, en remuant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce que les bords soient dorés et légèrement caramélisés.

Pendant ce temps, faites griller le halloumi: chauffez une poêle antiadhésive avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen-vif.

Saisissez les tranches de halloumi 2-3 minutes de chaque côté jusqu'à belle coloration. Baissez le feu en fin de cuisson et, si vous souhaitez les laquer, badigeonnez 1 cuillère à soupe de La Waipu sur chaque tranche et chauffez 30-45 secondes pour fixer sans brûler.

Dans une petite poêle sèche, toastez rapidement les graines 2-3 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent fragrances. Réservez.

Dans un bol, mélangez les tranches d'avocat avec le jus de citron vert, une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Réservez pour éviter qu'elles ne brunissent.

Quand les patates sont presque cuites (5 minutes avant la fin), retirez la plaque, badigeonnez délicatement les patates d'environ 1 à 2 cuillères à soupe de La Waipu et remettez-les au four pour fixer la saveur et créer une fine laque.

Dressez: répartissez les patates douces nappées, ajoutez les tranches de halloumi laquées, disposez les tranches d'avocat, parsemez d'oignon rouge émincé, coriandre et graines toastées.

Terminez par une dernière cuillère à soupe de La Waipu en filet sur l'ensemble, goûtez et ajustez en petite quantité si vous souhaitez plus de piquant ou de fruité. Servez immédiatement.

Le conseil des Épices Curieuses

Service: servez chaud pour conserver le croustillant des patates et la texture fondante du halloumi. Ajoutez un quartier de citron vert à table pour qui voudrait plus d'acidité. Conservation: conservez séparément les patates et le halloumi dans une boîte hermétique au réfrigérateur jusqu'à 48 heures; réchauffez doucement au four à 160 °C pour retrouver du croustillant, puis ajoutez La Waipu fraîche en finition.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit