DENNER

Salade d’asperges avec halloumi grillé

Elle ne fait pas seulement bonne figure avec de la sauce hollandaise: l’asperge. Cette fois, Denner sert ce légume en salade avec du halloumi grillé et une vinaigrette au miel et à la moutarde.

Les amateurs d’asperges en mangent actuellement à leur faim. Ils peuvent encore profiter de ce délice culinaire jusqu’au 24 juin, date à laquelle la saison des asperges sera officiellement terminée. Cette plante a en effet besoin de suffisamment de temps pour se régénérer et se préparer à l’hiver.

Dans notre saladier, nous ajoutons à ce légume vert une spécialité chypriote: du halloumi! Ce fromage est déjà fondu une fois au cours du processus de fabrication, ce que l’on appelle la «dénaturation». Cela détruit la structure des protéines et empêche ainsi le fromage de fondre lorsqu’il est à nouveau chauffé. C’est d’ailleurs aussi ce processus qui est responsable du couinement que le halloumi émet quand on l’écrase entre les dents.

Salade

- 350 g d’asperges vertes, débarrassées de leurs extrémités
- Une petite courgette, coupée en lamelles
- 250 g de halloumi, en tranches d’environ ½ cm d’épaisseur
- ½ tête de salade verte, ou éventuellement un peu moins, en bouchées
- 70 g de petits pois, congelés ou frais • Une petite poignée de basilic, finement haché
- Une petite poignée de feuilles de menthe, finement hachées
- 70 g de noisettes mondées*

Sauce

- 30 ml d’huile d’olive, plus un peu d’huile d’olive pour la cuisson
- Le jus d’un gros citron
- 1 cc de moutarde de Dijon
- 1 cc de miel
- Sel et poivre

1. Faites revenir les courgettes et les asperges les unes après les autres dans une poêle avec un peu d’huile d’olive jusqu’à ce qu’elles soient tendres, assaisonnez légèrement de sel.
2. Faites revenir les tranches de halloumi dans une poêle à griller avec un peu d’huile d’olive jusqu’à ce qu’elles soient dorées.
3. Blanchissez les petits pois dans de l’eau bouillante pendant environ une minute et demie.

4. Mélangez tous les ingrédients de la sauce, puis ajoutez-y les ⅔ des fines herbes hachées.
5. Dressez la salade: disposez d'abord les feuilles de laitue, puis ajoutez les petits pois, les asperges et les courgettes chaudes en lamelles, les tranches de halloumi chaudes et les noisettes et garnissez avec le reste des fines herbes. Arrosez de sauce et servez immédiatement.

***Tuyau:** la façon la plus simple de monder les noisettes est de les faire griller au four à 150 degrés chaleur tournante jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées (environ 8 minutes), puis de les envelopper dans un torchon et de les frotter l'une contre l'autre jusqu'à ce que la peau se détache. Pour la variante rapide, cependant, les noisettes peuvent simplement être grillées.

Temps de préparation: environ 40 minutes