

Asperges et halloumi en papillote



Asperges et halloumi - un duo parfait! Aujourd'hui, nous allions du fromage peu épicé aux légumes-tiges verts en papillotes cuites au four ou sur le grill.

Contrairement à la plupart des fromages, l'halloumi conserve sa forme lorsqu'il est cuit, ce qui le rend idéal pour le grill. Pour la version barbecue des asperges en papillote, il faudrait utiliser du papier d'aluminium. Si vous n'avez pas de grill à la maison, nul besoin de renoncer à ce délice car la recette réussit très bien au four avec du papier sulfurisé. Comme le grill est déjà allumé, le poisson, les pommes de terre ou la viande accompagnent à merveille ces papillotes.

Et ceux qui veulent profiter des asperges hors saison, peuvent congeler sans problème ce légume. Il est préférable de le faire immédiatement après l'achat, lorsque les asperges sont encore fraîches et crues. On peut ainsi les conserver pendant quelques mois.

- 4 découpes de papier sulfurisé et ficelle de cuisine (four) **ou** feuille d'aluminium (grill)
- 1 kg d'asperges vertes, extrémités ligneuses coupées
- 250 g de tomates cerises
- 2 grosses gousses d'ail, en fines lamelles
- huile d'olive pour napper
- 300 g de halloumi, en tranches
- ½ citron non traité, en demi-tranches
- ½ poignée de thym frais, seulement les feuilles
- sel et poivre

1. Préchauffez le four ou le grill à 200 degrés. Formez 4 papillotes avec les découpes de papier sulfurisé (version four) ou avec le papier d'aluminium (version grill).
2. Placez les asperges, les tomates cerises et les lamelles d'ail au milieu.
3. Nappez d'huile d'olive et salez. Placez les tranches d'halloumi par-dessus, garnissez avec les tranches de citron, nappez encore une fois d'un peu d'huile d'olive, poivrez et saupoudrez de feuilles de thym.
4. Pour la version en papier sulfurisé, attachez les deux extrémités avec du fil de cuisine pour fixer les papillotes.
5. Cuissez au four ou sur le grill pendant environ 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les asperges soient cuites.

Temps de préparation: env. 45 minutes