

Salade aux fraises et halloumi



Enfin, c'est de nouveau la saison des fraises! En Suisse, la saison des fraises va du mois de mai à octobre environ. Ces fruits sont délicieusement sucrés et juteux quand ils sont bien mûrs. Importées d'Amérique du Sud il y a plus de 300 ans, les fraises sont généralement dégustées au dessert, mais on peut aussi les combiner avec du salé. Voici donc une recette à base d'halloumi, le fameux fromage grec à griller. Cette salade est comme plat principal léger ou pour accompagner une grillade. Bon appétit!

- 250 g de fraises
- 120 g de roquette
- 30 g de pistaches, hachées
- 250 g d'halloumi
- 6 cs d'huile d'olive
- 3 cs de vinaigre balsamique
- sel, poivre

1. Lavez les fraises et coupez-les en deux*.
2. Mélangez l'huile et le vinaigre, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Coupez l'halloumi en dés, puis grillez les morceaux sur le gril ou dans la poêle dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Mélangez bien les fraises, l'halloumi, la roquette et les pistaches dans une jatte.
5. Dressez la salade sur une assiette et nappez-la de sauce.

***Tuyau:** lavez toujours les fraises avec la tige et les feuilles; elles absorbent ainsi moins d'eau.