Halloumi grillé aux figues et crumble aux noix



Ingrédients

10

- 20 tr de fromage halloumi
- 250 g de noix
- 125 g de tapenade de figues Bresc
- 75 g de miel
- cresson
- huile d'olive

Méthode de préparation

Moudre les noix au robot culinaire et mélanger avec le miel. Étaler le mélange en une couche fine sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfourner 5 minutes à 180 °C. Laisser refroidir. Chauffer une poêle légèrement enduite d'huile. Faire griller les tranches de halloumi et les retourner d'un quart pour créer un motif de losange. Hacher finement le crumble de noix. Dresser le halloumi grillé sur une assiette et y déposer une quenelle de tapenade de figues. Garnir de cresson de noix et de crumble.

Produits Bresc utilisés



Bresc Tapenade de figues 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000