



INGRÉDIENTS

- halloumi : 1 bloc
- coriandre : 1 bouquet
- citron vert : 1
- Pour la sauce au chou-rave**
- ail : 1 gousse
- bouillon végétal : 1/2 càc
- chou rave : 1
- échalote : 1
- noix de cajou : 1 poignée
- gingembre : 1/2 pouce
- huile d'olive : 2 càs
- vinaigre de cidre : 1 càs
- moutarde : 1 càc
- poivre, sel éventuellement

Pour 2 personnes

HALLOUMI AU FENOUIL, CHOU RAVE ET CORIANDRE

Préparation 15 min

PRÉPARATION

1/ coupez finement le fenouil à la mandoline. Versez le jus d'un citron vert, poivrez et réservez.

2/ préparez la mousse de chou-rave

- épluchez le chou-rave, l'échalote, l'ail et découpez-les en morceaux.

- cuisez le tout à la vapeur pendant 10 min avec le gingembre.

- mixez tous les ingrédients en ajoutant les noix de cajou jusqu'à obtention d'une mousse. Rectifiez éventuellement la consistance avec un peu d'eau.

3/ coupez l'halloumi en tranches et faites-les dorer des deux côtés à la poêle sans matière grasse.

4/ dressez les assiettes en déposant la mousse de chou-rave au fond de l'assiette, déposez l'halloumi, déposez le fenouil et ciselez la coriandre.

nini
[non-nou]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

