



# Halloumi grillé à la pastèque et au taboulé

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Facile



## Ingrédients

2 tasses de couscous  
2 citrons (le jus)  
1 trait d'huile d'olive (+ extra)  
1 bouquet de coriandre (finement hachée)  
1 bouquet de menthe fraîche (finement hachée)  
2 gousses de tomates (en dés)  
1/2 concombre (en dés)  
1/2 petite pastèque  
2 paquets d'halloumi (ou de Berloumi))  
1 cuillère à soupe de câpres (égouttées)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Versez la semoule de blé dans un saladier. Recouvrez-la d'eau bouillante. Couvrez et laissez gonfler 15 minutes. Séparez les grains à la fourchette. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, la coriandre, la menthe, les tomates, le concombre, le sel et le poivre. Réservez au frigo.
- 2.** Coupez la pastèque en cubes.
- 3.** Coupez l'halloumi en tranches de 1/2 cm. Faites-les dorer des deux côtés dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 4.** Accompagnez le taboulé de pastèque et d'halloumi. Parsemez de câpres.