Potée de poivrons, aubergine et potiron et halloumi grillé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 oignons
2 gousses d'ail
huile d'olive
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 aubergine
500 grammes de potiron
1 boîte de pois chiches (égouttés)
2 boîtes de tomates pelées (en cubes)
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
1 cuillerée à thé de coriandre en poudre
1⁄2 cuillerée à thé cannelle en poudre
sel et poivre
2 paquets d'halloumi (un fromage que l'on peut faire griller et cuire)
1 cuillère à soupe paprika en poudre
miel
2 brins de menthe fraîche
1 citron (écorce, râpé)

Méthode de préparation

1. **Hachez finement les oignons et l'ail. Faites-les blondir dans de l'huile d'olive.**
   Coupez les poivrons, l'aubergine et le potiron en cubes de 1 cm de côté. Ajoutez les légumes aux oignons et mélangez jusqu'à ce qu'ils commencent à se colorer.

2. **Incorporez les pois chiches et les tomates pelées. Assaisonnez avec le curcuma, le cumin, la coriandre et la cannelle. Laissez mijoter sans couvercle pour faire réduire légèrement les tomates et obtenir une potée pas trop liquide. Salez et poivrez.**

3. **Coupez l'halloumi en tranches de ½ cm d'épaisseur. Faites chauffer un filet d'huile d'olive (allez-y généreusement) dans une grande poêle antiadhésive. Placez-y les tranches d'halloumi l'une à côté de l'autre (faites-les cuire éventuellement en deux fois), saupoudrez de paprika en poudre et faites-les dorer des deux côtés. Laissez égoutter un peu sur de l'essuie-tout.**

4. **Servez la potée dans quatre assiettes et disposez dessus quelques tranches d'halloumi. Terminez par quelques gouttes de miel, la menthe fraîche et le zeste râpé du citron.**