



Traybake grecs au halloumi



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon rouge (en demi-rondelles)
1 courgette (en rondelles)
250 grammes de haricots verts
1 poivron rouge (en lanières)
1 poivron vert (en lanières)
3 brins de thym
1 citron (en quartiers)
1 bulbe d'ail (coupée en deux)
1 petit bocal d'olives
sel et poivre
2 paquets d'halloumi
1 bouquet d'aneth
1 petit sachet de pousses d'épinards

Méthode de préparation

- 1.** Placez une plaque de cuisson dans un four préchauffé à 200 °C. Elle doit être brûlante. Utilisez des gants de cuisson pour retirer la plaque de cuisson du four et versez un peu d'huile d'olive.
- 2.** Sur la plaque de cuisson, étalez en une seule couche l'oignon rouge, les courgettes, les haricots verts, les poivrons rouges et verts, le thym, le citron, l'ail et les olives. Mélangez bien pour que tous les légumes soient recouverts d'une fine couche d'huile d'olive. Salez et poivrez. Enfournes 30 minutes.
- 3.** Coupez le halloumi en fines tranches et disposez-les sur les légumes. Arrosez généreusement le tout d'huile d'olive. Enfournes pour poursuivre la cuisson de ± 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit joliment doré.
- 4.** Garnissez d'aneth et de jeunes pousses d'épinards.