



Beignets de halloumi



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

150 grammes de yaourt grec entier

1 citron (râpé)

1 cuillère à soupe d'harissa (pâte)

75 grammes de farine

3 cuillères à soupe d'un mélange de cumin, de thym et de graines de sésame

2 gros blocs de halloumi

huile de friture

1 bouquet de menthe fraîche

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le yaourt, le zeste de citron râpé, le sel, le poivre et la harissa. Réservez.
- 2.** Mettez la farine et le mélange d'épices dans une assiette creuse.
- 3.** Coupez le halloumi en bâtonnets et passez-les dans la farine. Faites chauffer l'huile de friture à 180 °C et faites frire les bâtonnets de halloumi en plusieurs fournées jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4.** Garnissez de feuilles de menthe. Servez avec la sauce au yaourt.