BURGER

**ASTUCE :** une salade de chou accompagne parfaitement ce plat.

# Burger au halloumi

## et légumes grillés

Pour 10 burger :

**10 petits pains sandwich tranchés, Art. n° 1881**
**1200 g halloumi**
**200 g courgette**
**500 g aubergine**
**2 ½ poivrons rouges**
**1 botte persil**
**7 cs jus de citron**
**2 cs miel**
**125 ml huile d'olive**
**125 g roquette**
**sel, poivre**
**huile**

1. Laver la courgette et l'aubergine, puis couper des bandes dans le sens de la longueur. Laver le poivron, couper en deux puis en lamelles. Laver la roquette. Faire revenir les légumes coupés dans un peu d'huile.
2. Laver et effeuiller le persil. Mélanger avec du jus de citron, du miel et de l'huile. Assaisonner. Verser la vinaigrette dans un plat pour y faire mariner les légumes grillés environ 2 heures.
3. Chauffer un peu d'huile dans une poêle pour y griller les parties tranchées des petits pains. Griller ensuite le fromage, 3-4 minutes de chaque côté.
4. Garnir les pains de roquette, de légumes grillés et d'halloumi, parsemer du reste de marinade. Recouvrir les sandwiches de la partie supérieure des pains et servir.

**Retrouvez de nombreuses autres idées recette sous:**
www.edna.ch/recettes

EDNA