

Burger veggie au halloumi croustillant, sauce chili



Ingrédients (4 personnes)

- 4 tranches de halloumi (fromage chypriote)
- 100 g de roquette (ou de coriandre)
- 1 tomate
- 1/2 oignon rouge
- 1 œuf
- 4 pains pour hamburger Buns
- 8 c. à soupe de sauce chili
- 1 c. à soupe de graines de sésame
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation (20 min)

1. Battez l'œuf et badigeonnez-en le halloumi. Passez le halloumi dans les graines de sésame. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et dorez-y les tranches de halloumi des 2 côtés.
2. Entre-temps, réchauffez les buns comme indiqué sur l'emballage. Détaillez la tomate et l'oignon rouge en rondelles.
3. Tartinez la base de chaque bun avec 1 c. à soupe de sauce chili et ajoutez de la roquette. Complétez d'1 tranche de halloumi, de rondelles de tomate et d'oignon rouge. Nappez de sauce restante et fermez les buns.