

PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES RÔTIS AVEC DES POIS CHICHE ET DU HALLOUMI



★★★★★ (93)

1H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g** de pommes de terre à chair ferme
- 500 g** de légumes d'automne ou d'hiver (carottes, panais, chou-rave, betteraves)
- 2** oignons rouges
- 1 boîte** de pois chiches (env. 140 g)
- 2 cs** d'huile de colza
- 1 cs** de za'atar
sel & poivre
- 300 g** de kalettes
- 250 g** de halloumi
- 1 cs** d'huile pour la cuisson

pour le dressage

- 150 g** de yogourt nature
- ½ botte** de persil grossièrement hachée

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes de terre et les légumes d'automne et les couper en bâtonnets d'env. 1,5 cm d'épaisseur. Couper les oignons en quatre. Mettre le tout dans un grand saladier.
- 2** Bien égoutter les pois chiches. Mélanger ensuite les pois chiches aux légumes et à l'huile. Assaisonner de za'atar, saler et poivrer. Préchauffer le four à 180 °C. Chemiser une plaque de papier cuisson et répartir les légumes dessus. Faire cuire env. 15 minutes dans le four chaud.
- 3** Pendant ce temps, préparer les kalettes. Les ajouter aux légumes après env. 15 minutes de cuisson et poursuivre la cuisson au four pendant env. 15 à 20 minutes.
- 4** Couper le halloumi en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Faire chauffer un peu d'huile dans la même poêle. Faire griller le halloumi env. 2 minutes de chaque côté, retirer, réserver au chaud, puis répartir sur les légumes. Servir avec le yogourt et le persil.