test salade tiède de fenouil, halloumi et raisins

> Les saveurs anisées du pastis et de l’ouzo s’accordent bien à celle du fromage halloumi. Celles plus délicates du fenouil en font autant ici. Dans cette recette, on dore le fenouil dans l’huile avec des noix de pin, on grille le fromage et on réchauffe des raisins pour en raviver le goût sucré. En garniture, les branches de fenouil et les herbes rafraîchissent le palais, et les pistaches y mêlent leur texture croquante. Du plaisir assuré dans chaque bouchée.

Ingrédients

- 200 g (7 oz) de fromage halloumi, coupé en 8 tranches
- 1/2 bulbe de fenouil, coupé en tranches de 5 mm (1/4 po) d’épaisseur
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de pin
- 30 ml (2 c. à soupe) d’huile d’olive
- 90 g (1/2 tasse) de raisins rouges sans pépins, coupés en deux
- Les tiges du demi-bulbe de fenouil, émincées
- 2 branches de céleri, émincées finement
- 30 ml (2 c. à soupe) de feuillage de fenouil
- 5 ml (1 c. à thé) d’estragon ciselé
- 30 ml (2 c. à soupe) de pistaches écalées concassées
- 1 citron, coupé en quartiers

Préparation

Dans un bol d’eau froide, placer le fromage. Laisser reposer 10 minutes pour le dessaler. Égoutter et éponger sur une assiette tapissée de papier absorbant.
Dans une poêle antiadhésive à feu élevé, dorer les tranches de fenouil et les noix de pin dans 15 ml (1 c. à soupe) de l’huile. Réserver sur une assiette. Rincer la poêle.
Dans la même poêle, dorer le fromage quelques secondes dans le reste de l’huile. Retourner le fromage et poursuivre la cuisson jusqu’à ce qu’il soit bien chaud à cœur. Ajouter les raisins. Retirer du feu.
Dans une assiette de service, répartir le fromage et les raisins. Garnir du fenouil doré et des noix de pin. Parsemer des tiges de fenouil, du céleri, des herbes et des pistaches. Poivrer. Servir aussitôt. Accompagner des quartiers de citron.

Revision #2
Created 2023-06-14 21:39:40 UTC by ChefErable05
Updated 2023-06-14 21:42:58 UTC by ChefErable05