



## Chakchouka à l'halloumi

### Ingrédients

6 tomates	½ cuillère à café de graines de cumin.
1 poivron rouge	400 gr d'halloumi
1 poivron jaune	Huile d'olive
1 poivron orange	10 feuilles de menthes
3 caïeux d'ail	6 branches de coriandre
1 cuillère à café de ras el hanout	50 gr de pépins de grenade.
½ cuillère à café de graines de fenouil.	

### Recette

Émincez l'oignon et écrasez l'ail.

Épluchez les tomates, pour ce faire : faites bouillir une casserole d'eau, une fois à ébullition, plongez-y les tomates pendant 20s et sortez-les. Retirez la peau et coupez-les en gros morceaux.

Ensuite, épluchez les poivrons, pour ce faire : placez-les 15 min sous le grill du four, puis retirez la peau.

Coupez les poivrons épluchés en lamelles.

Versez un petit filet d'huile d'olive dans une cocotte, et mettez l'oignon et l'ail à dorer à feu léger.

Une fois les oignons et l'ail bien colorés, ajoutez les tomates et les poivrons dans la cocotte, saupoudrez le ras el hanout, assaisonnez, et laissez mijoter entre 20 et 30 min.

Faire chauffer le four à 180°C

Passer le halloumi sous l'eau froide, bien l'essorer. Couper le fromage en grosse tranche.

Faire chauffer une poêle grill à feu vif. Griller les tranches d'halloumi pendant 1 minutes de chaque côté.

Mettre le fromage avec la chakchouka et passer au four pendant 5 min.

Hacher grossièrement la coriandre et les feuilles de menthe.

Parsemer les feuilles sur le plat et terminer avec les pépins de grenades.

**Bon appétit !!**