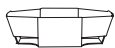


# L'halloumi

Sarah Meyer Mangold «Farine d'étoiles»

21 Février 2022



«Octo 145» :



Préparation : 40 min



Cuisson : 35 min

Difficulté : moyen



## INGRÉDIENTS

### POUR LA PRÉPARATION :

- Environ 100g d'épinards
- 3 gousses d'ail
- Un peu d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 3 œufs
- 100g de lait (végétal ou animal)
- 50g d'huile d'olive
- 200g de farine de blé (ici de la farine semi-complète T110)
- 8g de poudre à lever
- 150g de halloumi (100g râpé et 50g en morceaux)
- 1 cuillère à soupe de feuilles de menthe séchée

## PRÉPARATION :

- Préparer les épinards. Les laver et enlever la queue.
- Faire revenir l'ail émincé dans un peu d'huile d'olive à la poêle à feu moyen pendant quelques minutes.
- Ajouter les épinards émincés, un peu de sel et de poivre. Faire revenir quelques minutes à peine.

### Préchauffer le four à 180°C

- Fouetter les œufs avec le lait, l'huile, un peu de sel et de poivre.
- Ajouter la farine et la poudre à lever. Mélanger.
- Ajouter les épinards, la menthe et le halloumi râpé et en morceaux (on peut en garder un peu pour la déco). Mélanger puis verser dans les moules.
- Décorer avec quelques feuilles d'épinards et quelques morceaux de halloumi.
- Enfourner pour 30 minutes.
- Vérifier la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau.
- Laisser refroidir un peu avant de démouler.

### CONSEIL PANIBOIS :

Cette recette peut être réalisée sur 2 Octopuce et 1 Octo 145 (ou 2 Octo 145 ou 4 Octopuce)