Buddha bowl d’été avec Halloumi grillé au barbecue

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

- 200 g de Halloumi
- 2 Avocats
- 40 g de graines de lupin
- 2 belles tomates
- ½ Concombre
- 60 g de riz
- 40 g d'olives noires
- 1 belle courgette
- 1 oignon
- Basilic
- Persil plat
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 Citrons verts
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préparez l'ensemble des légumes, pour ce faire, cuire le riz dans un grand volume d'eau salée. Lavez à l'eau claire l'ensemble des légumes.
2. Découpez les tomates en cubes.
3. Découpez en rondelles le concombre et les avocats. Coupez la courgette en cubes et poêlez à l'huile d'olive, assaisonnez, débarrassez et réservez à température ambiante.
4. Préchauffez le barbecue à 200°.
5. Découpez le fromage en tranches épaisses et grillez-le sur toutes ses faces sur la grille de saisie.
6. Dans un bol, dressez l'ensemble des légumes de façon esthétique, assaisonnez d'un trait d'huile d'olive et du jus des citrons verts. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
7. Décorez avec les feuilles de basilic et quelques feuilles de persil plat.
8. Servez accompagné de Halloumi grillé.

? **Astuce :** Il existe une multitude de Buddha bowls n'hésitez pas à vous en inspirer afin de réaliser l'entrée fraîcheur de vos envies.