

PLAT PRINCIPAL

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



## INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

**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

1H

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.