

Salade verte Bean au miel & Harissa Dressing



Ingrédients

- 1 kg de haricots verts
- 1 kg de fèves
- 1 kg de carottes
- 2,5 kg halloumi (ou feta)
- 75g Harissa (Al'Fez)
- 20 cuillères à soupe de miel
- 20 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode

1. Faites bouillir les racines, les haricots et les fèves pendant 5 minutes dans l'eau.
2. Pendant ce temps, faites un dressing d' harissa, du miel et de l'huile.
3. Coupez l'halloumi en cubes et faites-les frire dans une poêle (sans huile) jusqu'à coloration dorée.
4. Mettez tous les ingrédients dans un grand bol.

Variation

Servir avec du Couscous marocain ou Couscous perlé (Al'Fez)

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be