



Halloumi

Fromage halloumi poêlé, confiture de tomate maison, graines de sésame
La recette de Liza et Ziad Asseily, de Liza Paris

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

- 1 kg de fromage halloumi
- 2 kg de petites tomates n° 2
- 3 kg de sucre semoule
- Graines de sésame

1. Mondez les tomates.

Faites-les mijoter entières avec le sucre dans une marmite à feu doux pendant 2 h en remuant régulièrement et très délicatement pour ne pas les casser.

Laissez reposer 1h à température ambiante.

2. Déposez un petit dôme de confiture avec son sirop au centre de l'assiette et répartissez des tranches de fromage autour. Parsemez de graines de sésame. Dégustez !

3. Si vous souhaitez conserver votre confiture, débarrassez-la avec son sirop dans une boîte hermétique. Vous pouvez la conserver pendant 15 jours maximum au réfrigérateur.