

Saag halloumi (épinards épicés avec halloumi)

Suggestion de Nathalie Galarneau, Technicienne en organisation scolaire

Une touche de l'aliment de base britannique-indien, saag paneer CRÉDIT: NASSIMA ROTHACKER

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 g d'halloumi, coupé en dés de 2 cm
- 1 oignon, finement tranché
- 2 gousses d'ail émincées
- 4 cm de gingembre frais, finement râpé
- 1 cuillère à café de coriandre moulue
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 1 c. À thé de curcuma moulu
- ½ cuillère à café de poudre de piment
- 200g de tomates cerises, coupées en deux
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 250g d'épinards en petites feuilles



MÉTHODE

1. Mettez une cuillère à soupe d'huile dans une grande poêle à frire ou une sauteuse et faites-la chauffer à feu vif. Dès que l'huile scintille, ajoutez l'halloumi et faites frire, en remuant fréquemment, quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.
2. Versez l'halloumi dans un bol tapissé de papier absorbant et remettez la poêle sur le feu, avec l'huile restante et l'oignon. Faire frire l'oignon, en jetant à nouveau la casserole très fréquemment ou l'oignon brûlera, jusqu'à ce qu'il soit légèrement carbonisé et légèrement ramolli - bien que j'aime conserver une petite bouchée d'oignon pour équilibrer avec le halloumi tendre - environ quatre minutes.
3. Ajouter l'ail et les épices dans la poêle et faire frire, en remuant, pendant une minute, puis ajouter les tomates cerises et l'eau. Couvrez la casserole et laissez les tomates bouillonner et se décomposer, jusqu'à ce qu'elles ne conservent que vaguement leur forme arrondie - quoique altérée et dégonflée - environ cinq minutes. Remuez la casserole fréquemment pour que rien ne s'accroche au fond.
4. Réduisez le feu à moyen et incorporez l'halloumi dans le curry, qui devrait être beaucoup plus sec maintenant. Ajouter les épinards (généralement en un ou deux lots, en laissant chacun flétrir avant d'ajouter le suivant). Une fois les épinards fanés, retirer du feu, goûter et assaisonner au besoin. Sers immédiatement.