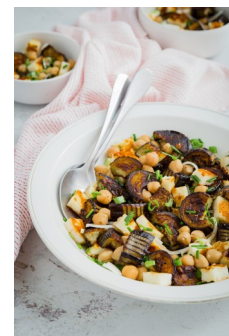


# SALADE DE PETITES PÂTES AUX AUBERGINES GRILLÉES, POIS CHICHES, PETITS POIS ET HALLOUMI



Préparation : 35' préparation – 55' de cuisson

Matériel : 1 poêle, 1 plat à four, 1 casserole

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de petits pois à écosser (ou surgelés)
- 4 petites aubergines
- 1 boîte de pois chiches de 400 g (265g égouttés)
- 250g de fromage halloumi
- 200 de pâtes riso (en forme de grain de riz)
- 3 brins de thym citron
- 1/2 botte de menthe
- 10 cs d'huile d'olive
- 1 cs bombée de curcuma
- sel, poivre

## Préparation

1- préchauffez le four à 200°C. Mélangez les pois chiches égouttés avec 2 cs d'huile et le curcuma, salez, poivrez, répartissez-les dans un plat et enfournez pour 30' en mélangeant fréquemment

2- coupez les aubergines en morceaux. Faites chauffer 4 cs d'huile dans une sauteuse, ajoutez les morceaux d'aubergine et le thym citron, salez, poivrez et faire cuire à feu doux 20' environ

3- faites revenir les pâtes dans 2 cs d'huile puis couvrez d'eau à hauteur, salez et laissez cuire pendant 8 à 10', pour qu'elles soient al denté. Egouttez-les.

4- écossez les petits pois,. Faites chauffer une casserole d'eau salée et faites-y cuire les petits pois 5'. Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide.

5- coupez le halloumi en morceaux. Dans une poêle gril, faites griller les morceaux de fromage quelques minutes de chaque côté

6- mélangez les pâtes avec les aubergines, les petits pois, les pois chiches et la menthe ciselée. Ajoutez le haloumi, salez, poivrez et arrosez avec le reste d'huile. Servez.