




WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

Waldkorn[®] Deluxe à la tapenade de poivrons et halloumi

 [Courgette](#), [Poivrons](#), [Halloumi](#), [Tapenade](#),

Méthode de travail

Coupez le halloumi en tranches et la courgette en lamelles. Grillez les deux séparément au four, au airfryer ou dans une poêle grill. Préparez entretemps la tapenade en mixant au blender tous les autres ingrédients, sauf le pain, en tapenade lisse. Toastez les tranches de Waldkorn[®] Deluxe. Tartinez chaque tranche de Waldkorn[®] Deluxe avec la tapenade de poivrons fraîche. Garnissez de halloumi et de courgette grillés.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn[®] Deluxe
- halloumi
- courgette
- 1 càs d'huile d'olive
- crème de balsamique
- ail
- 1 poivrons grillés, en bocal
- 15 g purée de tomates
- jus de citron
- poivre de Cayenne
- pignons de pin
- paprika en poudre
- sel
- basilic frais

 20 - 30 minutes