



## Haricots blancs épinards halloumi

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile  
Pour 4 personnes  
Préparation | 10 min  
Cuisson | 20 min

### INGRÉDIENTS

- 1 boîte de haricots blancs
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomate
- 1 boîte de tomates épépinées
- 3 poignées d'épinards surgelées
- 25 cl de bouillon de légumes
- 235 g de fromage halloumi
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive

Dans une cocotte à feu moyen, faire revenir l'oignon, les épinards et l'huile d'olive pour 5 min.

Ajoutez l'ail et le concentré de tomate. Bien mélangez.

Incorporez les tomates, le bouillon et les haricots blancs. Bien mélangez et assaisonner.

Portez à ébullition et réduire à feu doux. Cuire pendant 10 min.

Assaisonner et ajouter de l'eau au besoin en fonction de l'épaisseur souhaité.

Dans une poêle, cuire le fromage halloumi environ 3 min de chaque côté.

Servir les haricots sauce tomate dans chaque assiette et garnir du fromage halloumi.

## Dressage du Pâté Lorrain

Dans un moule à cake, déposez la pâte brisée. Remplir avec votre viande que vous aurez égouttée au préalable.

Rabattre les morceaux de pâte brisée, les mouillez et venir déposez la pâte feuilletée.

Appuyez pour souder les deux pâtes.

Dorez avec la jaune d'oeuf.

Réservez au frais 30 min.

Re-dorez, faire un dessin et enfournez pendant 45 min dans un four préchauffé à 180°C.