

Rouleaux de printemps au Halloumi

1 pqt de 200 g fromage Halloumi Tre Stelle^{MD}, coupé sur la longueur en tranches de 1/4 po, chaque tranche coupée en 4

2 branches de menthe fraîche, feuilles seulement, finement hachées

¼ tasse tapenade d'olive

1 c. à thé zeste de citron fraîchement râpé

1 c. à soupe huile d'olive

1 pqt de 45 g pâtes à wonton
¼ tasse assaisonnement zaatar

huile d'olive additionnelle pour badigeonner les pâtes à won ton avant la cuisson

trempe de yogourt grec nature et huile d'olive (facultatif)

Temps de préparation: 20 minutes
Prête en: 1 h ou plus
Donne: 18

1. Préchauffer le four à 425 °F (218 °C).
2. Combiner la menthe, la tapenade d'olive, le zeste de citron et l'huile d'olive dans un petit bol; réserver.
3. Placer une pâte à won ton à la diagonale et déposer un morceau d'Halloumi et ½ c. à thé de mélange de tapenade d'olive dans le coin inférieur de la pâte.
4. Plier les côtés de la pâte pour couvrir le fromage et rouler comme pour former un cigare.
5. Badigeonner le côté ouvert avec un peu d'eau pour sceller; répéter avec tous les morceaux d'Halloumi.
6. Déposer les rouleaux sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, l'ouverture vers le dessous; badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer généreusement de zaatar.
7. Cuire 30 minutes, ou jusqu'à doré.
8. Pour une version plus croustillante, faire frire les rouleaux. Chauffer 1 ½ à 2 pot d'huile de canola dans un chaudron moyen jusqu'à ce que la température atteigne 365 °F. Frire les rouleaux en lots de 6, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
9. Transférer dans une assiette tapissée de papier essuie-tout et saupoudrer généreusement de zaatar.