

Pinsa aux carottes rôties au miel

au fromage persillé et au halloumi



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

40 minutes

Portions :

4 personnes

Ingédients :

- 3 carottes
- 3 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de miel (ou de sirop d'érable)
- 1 c à s de paprika
- 1 c à s d'herbes de Provence
- sel et poivre
- 200 g de halloumi AOP*
- 1 bocal de fromage frais aux herbes*
- 2 pinsas*

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Laver les carottes, les éplucher et les couper en tronçons grossiers.
3. Mélanger le miel, l'huile d'olive et les épices dans un plat, ajouter les carottes et bien les enrober.
4. Enfourner 20 minutes à 180°C et mélanger régulièrement.
5. Couper le halloumi en tranches fines et les faire rissoler sur les deux faces dans l'huile d'olive.
6. Badigeonner les pinsas d'huile d'olive, les déposer sur une plaque de cuisson et enfourner 10 minutes à 180°C.
7. Dresser les pinsas : les recouvrir de fromage frais, de carottes et de halloumi.
8. Accompagner de roquette, de jeunes pousses, de salade verte...

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr