

Brochettes de légumes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 petites courgettes
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons verts
- herbes aromatiques (romarin, thym, herbes de Provence selon vos goûts)
- sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Peler les courgettes de façon à ce qu'elles soient rayées et les couper en tranches.

Épépiner et couper les poivrons en carrés.

Peler et couper les aubergines en tranches.

Faire mariner le tout pendant 2 heures dans de l'huile d'olives avec des herbes aromatique et du sel.

Il ne reste plus qu'à alterner chaque morceau de légumes sur un pic à brochettes.

Vous pouvez les faire cuire de différentes manières :

Au barbecue pendant environ 15 min en les retournant régulièrement ;

Sur une poêle grill environ 15 min en les retournant régulièrement ;

Au four environ 20 minutes en retournant à mi-cuisson.