

//



- Temps de préparation : 15 Minutes
- Temps de cuisson : 10 Minutes
- Temps total : 25 Minutes
- Coût :
- Difficulté : très facile



INGREDIENTS

8 champignons de Paris
2 courgettes
Une barquette de tomates cerises
1 poivron rouge
1 petite botte d'oignons nouveaux
Huile d'olive
Ail
Thym, romarin frais
Sel et poivre



PREPARATION

1/ Lavez les légumes.

2/ Coupez en gros tronçons (environ 2 cm d'épaisseur) les courgettes, coupez en 2 les champignons s'ils sont trop gros,

le poivron en dés larges.

3/ Coupez les fanes des oignons et coupez-les en deux dans la longueur.

4/ Préparez la marinade : mettez l'huile d'olive avec l'ail haché, salez, poivrez, et incorporez le thym et le romarin taillés

en petits morceaux.

5/ Confectionnez les brochettes de légumes dans l'ordre que vous souhaitez en les alternant bien.

6/ Badigeonnez les légumes de la marinade et laissez reposer une heure.

7/ Cuisez les brochettes sur une plancha bien chaude une petite dizaine de minutes, et servez aussitôt.

//

//

//