



Plats d'accompagnement

Brochettes de legumes avec maïs, poivrons et champignons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 épis de maïs
1/2 poivron rouge
1/2 poivron vert
1 oignon
4 champignons de Paris
1 gousse d'ail
3 brins thym
1 brin romarin
2 brins de basilic
2 brins d'oregano
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Utilisez des pics à brochette en bois, trempez-les d'abord dans un peu d'eau pour qu'ils ne brûlent pas sur le barbecue. Cuisez l'épi de maïs 8 minutes dans de l'eau légèrement salée.

Hachez finement les fines herbes et mettezles toutes dans l'huile d'olive en même temps que l'ail pressé. Mélangez bien et salez et poivrez.

Coupez l'épi de maïs en quatre morceaux. Coupez aussi les poivrons en quatre et l'oignon en quartiers.

Enfilez tous les légumes sur les bois à brochette et badigeonnez-les avec l'huile aux fines herbes. Mettez-les une dizaine de minutes sur le barbecue et retournez-les régulièrement.

