



Plats d'accompagnement

Brochettes de legumes avec grenailles et chorizo

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pommes de terre grenaille
1 oignon rouge (en quartiers)
4 tomates cerise
2 cuillères à soupe d' aneth (hachée fin)
5 brins romarin (longues branchettes)
100 grammes de chorizo (piquant, en tranches)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les grenailles en deux et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez refroidir.

Enlevez les feuilles des branchettes de romarin mais laissez les dernières attachées. Hachez-les finement et mélangez-les à l'aneth avec un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Enfilez les grenailles, les quartiers d'oignon, les tomates et le chorizo tout-à-tour sur les branchettes de romarin. Badigeonnez-les avec l'huile et faites-les griller 5 minutes sur le barbecue. Retournez-les régulièrement.

