



Plats d'accompagnement

Sucettes de courgette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 citrons (l'épluchure râpée et le jus)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
2 cuillères à soupe de menthe (hachée finement)
1 cuillère à soupe thym (séché)
1 cuillère à café de chili en poudre
2 cuillères à soupe de miel
2 courgettes (grosses)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les grosses courgettes en gros morceaux de 4 cm sur 4. Si vous utilisez des minis, coupez alors chaque courgette en 3 morceaux égaux.

Mélangez le jus de citron et le zeste avec l'origan, le thym, la menthe, le chili en poudre, le miel et un bon filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez la 1/2 de la marinade aux morceaux de courgette, couvrez avec de l'aluminium et réservez au moins 2 heures au frigo.

Enfilez les morceaux de courgette sur les brochettes et grillez-les à la chaleur indirecte du barbecue. Retournez-les régulièrement.

Conseil: Utilisez le reste de la marinade comme sauce dip.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Barbecue

