



Plats d'accompagnement

Brochettes arc-en-ciel

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les brochettes

1 poivron rouge (en quartiers)
1 oignon (rouge, en quartiers)
8 tomates cerise (jaunes)
8 champignons de Paris
1 courgette
poivre
sel

Pour la vinaigrette

1 échalote (hachée gros)
1 branche de cerfeuil
2 brins de menthe
2 brins d'estragon
1 gousse d'ail
huile d'olive

Méthode de préparation

Avec un couteau à fromage ou un éplucheur faites de minces rubans sur la longueur de la courgette. Enfilez les rubans de courgette sur les bois à brochette en alternant avec un légume. Salez et poivrez.

Mixez bien lisse ensemble tous les ingrédients pour la vinaigrette avec un soupçon d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Mixez bien lisse ensemble tous les ingrédients pour la vinaigrette avec un soupçon d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette
Mixeur

Barbecue/ Poêle à griller

