



Les plats principaux

Brochettes végétariennes à la mexicaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 ananas
1 poivron rouge
175 grammes Garden Gourmet morceaux grillés
400 grammes Garden Gourmet boulettes aux légumes

Pour la marinade

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café d'ail
1 cuillère à café de poudre de cumin
1 cuillère à café origan séché
1 cuillère à café de chili en poudre
2 brins de coriandre
sel
poivre

Méthode de préparation

Faites des brochettes avec les boulettes, puis faites des brochettes avec les morceaux de fi let, l'ananas et le poivron.

Placez tous les ingrédients pour la marinade dans un petit bol. Enduisez les brochettes de marinade et placez-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Grillez ensuite les brochettes 3 minutes de chaque côté.

