



Brochettes à la méditerranéenne



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 branches de romarin
1 tasse d'huile d'olive
sel et poivre
1 aubergine (grosse)
1 courgette (grande)
2 rapiers de tomates cerises
2 rapiers de champignons
2 oignons rouges (coupés en quartiers)
laurier (quelques feuilles)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'huile avec le romarin ciselé, le poivre et le sel.
- 2.** Coupez l'aubergine et la courgette en dés de taille identique.
- 3.** Enfilez-les sur les pics à brochette en alternant avec les tomates cerises, les champignons et les morceaux d'oignon rouge. Commencez et finissez toujours par une feuille de laurier.
- 4.** Puis arrosez d'huile de romarin.
- 5.** Faites griller les brochettes au barbecue.