

Brochettes de légumes, sauce à l'estragon



Pour 4 personnes

 10 à 20 minutes

 Facile

INGRÉDIENTS

1 poivron rouge

12 tomates cerise

1/2 concombre

4 branches d'estragon

2 cuillères à soupe de mayonnaise

1 petit suisse

12 pics à brochette

1 - Laver les légumes et les sécher.

2 - Ouvrir le poivron en deux pour retirer les graines et le tailler en morceaux. Peler le demi-concombre et le couper en petits cubes.

3 - Sur des pics à brochette, alterner un morceau de poivron rouge, une tomate cerise et un cube de concombre, deux à trois fois de suite selon la longueur de la brochette.

4 - Détacher les petites feuilles des branches d'estragon et coupe les finement.

5 - Dans un bol, mélanger la mayonnaise, le petit suisse et l'estragon ciselé.

6 - Accompagner les brochettes de légumes avec cette sauce.



Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.