

Légumes marinés pour barbecue



6
personnes



90
minutes



Facile

Ingrédients

- 5 petites aubergines fines
- 5 courgettes moyennes
- 4 petits poivrons rouges
- 10 champignons de Paris

Marinade

- 80 ml d'huile d'olive
- 80 ml de jus de citron
- basilic frais hâché
- 2 gousses d'ail écrasées
- Sel/poivre

Le petit +

Pour faire varier cette recette, ajouter d'autres herbes à la marinade : du persil, du thym ou du romarin.

Ne jamais laisser macérer plus de 2 h.

Cette sauce peut également être utilisée pour assaisonner les salades.

Préparation

Couper les aubergines et les courgettes en rondelles. Les disposer en une seule couche sur une plaque, les saupoudrer de sel et laisser dégorger 15 mn. Essuyer dans du papier absorbant. Couper les poivrons en larges lamelles. Couper en trois les champignons.

Marinade : dans un saladier, mélanger l'huile, le jus de citron, le basilic, l'ail, le sel et le poivre. Ajouter les légumes et remuer délicatement. Conserver 1 h au réfrigérateur, sous un film plastique.