

Brochettes de légumes marinés au grill

Mode : **GRILLADE (GRILL)**

Temp : **0°C**

Durée : **0h20**

"Des brochettes colorées et savoureuses, marinées à l'huile d'olive, ail et persil, puis grillées doucement pour un résultat fondant et parfumé. Parfaites en accompagnement ou en plat léger."



Ingrédients

4 champignons de Paris

1 courgette

1 poivron jaune

tomates cerises

2 gousses d'ail

Persil

Huile d'olive

sel

poivre

Préparation

- #1** Préparer les légumes en les lavant soigneusement. Couper les champignons, la courgette et le poivron en morceaux de taille similaire. Laisser les tomates cerises entières.
- #2** Préparer la marinade en mélangeant l'huile d'olive, l'ail finement haché, sel, poivre et le persil.
- #3** Ajouter tous les légumes dans la marinade et bien mélanger pour les enrober.
- #4** Placer les légumes marinés au réfrigérateur pendant quelques heures afin qu'ils s'imprègnent des saveurs.
- #5** Assembler les brochettes en alternant les différents légumes pour un rendu équilibré et coloré.
- #6** Déposer les brochettes sur la plaque du grill en mode Grill doux.
- #7** Faire cuire pendant environ 20 minutes en retournant régulièrement les brochettes pour une cuisson homogène.
- #8** Servir chaud, directement après cuisson.