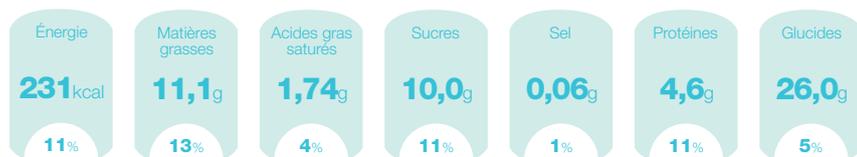




Salade de légumes brûlés et pommes de terre au barbecue

Phase : d'Attaque, Active, Stabilisation

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Plat

Prêt en
30 min

Cuisson
45 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 poivrons doux pointus
- 1 gros poivron jaune
- 1 blanc de poireau
- 1 petite aubergine
- 1 petite courgette
- 2 grosses échalotes
- 2 grosses pommes de terre (400 g)
- 4 cs d'huile d'olive
- 8 brins d'herbes au choix : origan, thym, basilic, coriandre
- Poivre et sel

Préparation

1. Éplucher uniquement les échalotes. Les déposer avec les autres légumes entiers et les pommes de terre sur une plancha posée sur le barbecue.
2. Les faire cuire ± 45 min, en les tournant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient bien noircis.
3. Mettre les légumes et les pommes de terre dans un grand plat, couvrir hermétiquement et laisser tiédir. Les éplucher et les épépiner s'il y a lieu.
4. Les disposer sur le plat de service, ajouter l'huile d'olive, poivrer, saler et parsemer d'herbes effeuillées.
5. Servir en accompagnement des grillades de viande ou de poisson.