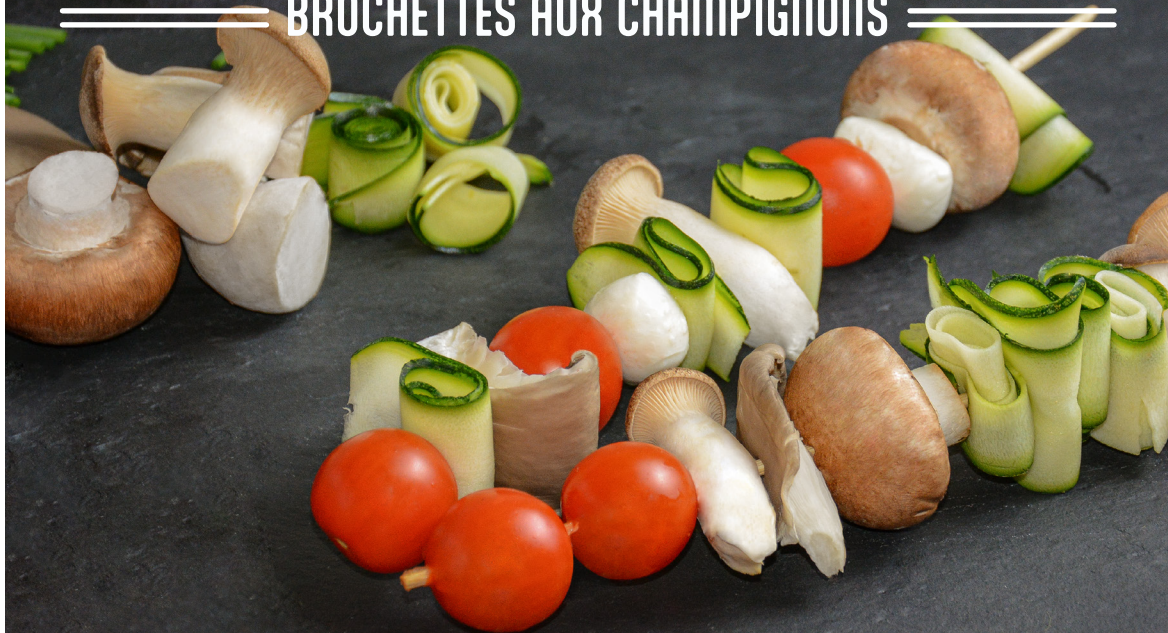




BROCHETTES AUX CHAMPIGNONS



BROCHETTES AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS (POUR ENV. 6 BROCHETTES) :

- 300 g de champignons suisses (par ex. champignons de Paris, Pleurotes du panier ou pleurotes en huître)
- Légumes frais (par ex. tomates, courgettes ou poivrons)
- Fromage à gril
- Brochettes en bois ou en métal

MARINADE

- 4 CS d'huile d'olive
- 2 Gousses d'ail
- 1 CS de sauce
- 1-2 CC de miel
- S&P selon les préférences

PRÉPARATION :

- Couper les légumes et les champignons en morceaux de la taille d'une bouchée
- Mélanger les champignons et les légumes avec la marinade et laisser reposer pendant au moins 15 minutes
- Embrocher par alternance sur les brochettes
- Faire griller sur le grill ou dans la poêle pendant env. 8 à 10 minutes et retourner régulièrement