

# Brochettes de légumes grillés

*Temps de cuisson : environ 10 minutes*

*Temps de préparation : 10 minutes*

*Portions : 8*

Préchauffer le gril du barbecue à intensité moyenne ou celui du four au maximum.

Enfiler l'ensemble des légumes en alternance sur les brochettes en débutant et en terminant par de l'oignon.

## Marinade

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients de la marinade.

Au moment de la cuisson, badigeonner généreusement les légumes de toute part. Déposer directement sur la grille du barbecue ou sur une plaque pour la cuisson au four. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient *al dente*, soit environ 10 minutes.

Servir avec des grillades.

*1 oignon rouge, coupé en  
16 morceaux*

*1 courgette, coupée en tronçons  
d'environ 1 po (2,5 cm) d'épaisseur*

*8 tomates cerises*

*8 champignons*

*Environ 1 poivron rouge, coupé en  
morceaux*

*8 brochettes métalliques ou en bois  
préalablement trempées dans l'eau*

## Marinade

*1/3 tasse (75 ml) d'huile d'olive*

*2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre  
balsamique*

*1 c. à thé (5 ml) de thym séché*

*1 c. à soupe (15 ml) de basilic  
séché*

*2 gousses d'ail, hachées*

*Sel et poivre*

