



LÉGUMES GRILLÉS D'ÉTÉ MARINÉS

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 petites aubergines
1 poivron vert
2 courgettes jaunes ou vertes
champignons de Paris
4 piments doux
1 tête d'ail
4 gousses d'ail
2 brins de thym
8CS d'huile d'olive
sel, poivre

2craser les 4 gousses d'ail.
Faire chauffer l'huile avec le thym et l'ail dans un casserole. Laisser infuser jusqu'à complet refroidissement.
Couper les légumes en fines lamelles sans les éplucher.
Disposer dans un plat creux avec les piments et les champignons entiers.
Ajouter la tête d'ail coupée en 2.
Arroser d'huile infusée, couvrir et réserver à minima 30min au frais.
Préparer des braises au barbecue.
Faire griller les légumes égouttés et la tête d'ail, de chaque côté.
Reposer les légumes dans leur marinade.
Servir en accompagnement ou laisser refroidir au froid pour les servir plus tard comme antipasti.