

LÉGUMES DU BARBECUE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Herbes italiennes 450g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Purée d'ail fumé 325g

INGRÉDIENTS

4

- 2 gros poivrons rouges
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 20 g de Erbe Italiano Bresc
- 20 g de purée d'ail fumé Bresc
- 10 ml d'huile d'olive
- poivre et sel

Pour la vinaigrette :

- 20 g de Parrillada Aio e lemons Bresc
- 30 ml d'huile d'olive
- 20 ml de jus de citron
- 10 ml de sauce chili

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Retirer les graines des poivrons et couper les poivrons et l'aubergine en larges lanières. Couper les courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur. Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, l'erbe Italiano, l'ail et un peu de poivre et sel. Ajouter les légumes et mélanger. Préparer 1 couche avec tous les légumes sur un barbecue chaud et faire griller les légumes environ 2 minutes de chaque côté.

Placer les légumes dans un bol. Pour la vinaigrette, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, l'aio e lemons et la sauce chili. Ajouter un peu de poivre et sel selon votre goût. Arroser les légumes tièdes avec la vinaigrette.