



Un barbecue de légumes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse aubergine
- 1 fenouil
- 2 courgettes
- 1 botte d'asperges
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 1 petit bouquet de basilic

Préparation

1. Laver les légumes
2. Tailler les aubergines en tranches d'1 cm d'épaisseur, le fenouil en tranches de 3mm et les courgettes dans la longueur.
3. Débarrasser les asperges de leur pied filandreux et laisser les poivrons entiers.
4. Cuire sur une grille chaude mais des braises douces jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
5. Réserver les aubergines, le fenouil, les courgettes et les asperges.
6. Débarrasser les poivrons de leur peau noire, de leur tige et graines. Assaisonner tous les légumes d'huile d'olive, sel, poivre et des feuilles de basilic.