

## Brochette de légumes grillés

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



### Recette pour 4 personnes :

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 petite courgette bien ferme
- 1 petite aubergine
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 1 oignon rouge
- 4 branches de romarin
- 4 feuilles de basilic
- Quelques herbes aromatiques
- Sel, poivre du moulin

### Préparation :

- Cuire les poivrons au four à 180 degrés pendant 15 minutes afin d'obtenir une coloration et de pouvoir enlever la peau et les pépins. Couper en carrés et réserver.
- Couper en cubes réguliers l'oignon, la courgette et l'aubergine ; assaisonner avec sel et poivre.
- Passer ces légumes à la poêle avec de l'huile d'olive afin de précuire la préparation pendant 5 minutes, ajouter sel et poivre du moulin.
- Mélanger ces légumes avec les poivrons, ciseler les feuilles de basilic, ajouter au mélange de légumes.

## LES RECETTES DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

### Préparation :

- Laver les branches etembrocher sur les tiges de romarin depuis la base en alternant les 4 légumes et en faisant attention aux couleurs. Ajouter un filet d'huile d'olive et quelques herbes aromatiques et laisser mariner une heure au frais.

### Cuisson :

- Chauffer le grill ou la plancha et passer les brochettes pendant 5 minutes afin d'obtenir une légère coloration. Proposer un pesto et un filet de poisson grillé comme de l'omble chevalier.