

Salade de légumes grillés au BBQ, vinaigrette vierge |

Recette pour 4 personnes

Description

Morceaux de légumes grillés, servis froid avec sa vinaigrette vierge.

L'astuce du chef

La salade encore un peu tiède ne sera que meilleure. Assurez-vous que l'épaisseur de la coupe des légumes est suffisante, de manière à supporter le BBQ. Je vous laisse imaginer le choix de vos légumes.

Ingrédients

Pour les légumes

- 0.25 Unité(s) Aubergine
- 0.50 Unité(s) Courgette
- 0.50 Unité(s) Courgette jaune
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 4 Unité(s) Asperge verte
- 30 Ml Huile de canola
- 60 Ml Huile d'olive
- 2 Unité(s) Tomate
- 20 Ml Vinaigre balsamique
- 2 Branche(s) Estragon

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **0 F°**

Préparation des légumes

Laver et trancher tous les légumes en rondelles de 1 cm, couper le poivron en 4 ou 5 morceaux, couper l'extrémité de la queue des asperges. Mélanger l'ensemble de vos légumes avec de l'huile de Canola. Passer tous les morceaux de légumes sur le BBQ, environ 2 à 3 minutes de chaque côté. Couper vos tomates en brunoise (petits cubes), ajouter le balsamique, l'huile d'olive et l'estragon ciselé grossièrement. Verser votre vinaigrette sur vos légumes déjà cuit, assaisonner. Il ne vous reste qu'à servir.

Bon appétit!