




Brochettes de saucisses de Toulouse aux petits légumes

INGRÉDIENTS



- 2 saucisses de Toulouse Madrange
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de de feta
- 1 courgette
- 2 petits oignons rouges
- 2 cuil. à café d'origan séché
- 2 gousses d'ail
- 1 citron
- 1 poivron jaune
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel
- 2 tomates poivre du moulin

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	 20 min	 10 min	 X 4

Étape 1

Râper le zeste du citron et pressez son jus puis peler et écraser l'ail. Mélangez-les avec l'huile et l'origan puis assaisonner

Étape 2

Couper les saucisses en tronçons de 3 cm. Taillez la courgette en rondelles de 1 cm, pelez et coupez les oignons en fins quartiers, coupez le fromage en cubes. Couper ensuite les tomate et le poivron en quartiers.

Étape 3

Monter les brochettes en alternant morceaux de saucisses, de poivrons de tomates et de fromage puis badigeonner les brochettes avec la moitié de la marinade.

Étape 4

Faire chauffer le barbecue, la plancha ou le gril et faire cuire les brochettes 8 à 10 min, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite, en les retournant de temps en temps.

Étape 5

Servir les brochettes avec une salade et le reste de marinade.

