

Légumes à la plancha et brochettes d'olives

Et si on faisait durer l'été avec ces légumes à la plancha ?!

Il suffit de choisir des légumes de saison, de les trancher, un filet d'huile d'olive et hop à la plancha ! Et accompagner le tout avec les Olives apéro à la Provençale.

- 4 pers.
- 20 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 3 courgettes
- 2 tomates
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier
- 2 gousses d'ail hachées grossièrement
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- Sel et poivre
- 1 sachet d'Olives Apéro à la Provençale Tramier

Préparation

Lavez et essuyez tous les légumes puis coupez-les en fines tranches.

Mettez les tranches de légumes dans un plat et assaisonner avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, de sel et de poivre. Mélangez. Huilez la plancha chaude et déposez les légumes dessus.

Retournez régulièrement les légumes sur la plancha jusqu'à leur cuisson complète.

Disposez les légumes cuits dans un plat et saupoudrez d'ail et de persil hachés.

Faire des mini brochettes avec les Olives Apéro à la Provençale.

Servez les légumes avec les brochettes d'olives.