

BROCHETTES DE LÉGUMES À L'AIGRE-DOUX

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

4-8 brochettes

400 g de légumes

(courgettes jaunes et vertes, poivrons orange et jaunes, carottes, par ex.), coupés si possible en morceaux de même grandeur



marinade:

1 cs de miel liquide

1 cs de sauce soja, épicée

2 cs de crème à rôti

1 cc de fécule de maïs

1 piment, finement haché

½ gousse d'ail, pressée

séré:

250 g de séré

4 cs de sésame, rôti

½ gousse d'ail, pressée

un peu de jus de citron

sel

poivre du moulin

PREPARATION

1 Blanchir les carottes. Embrocher tous les légumes. Badigeonner uniformément de marinade. Laisser imprégner brièvement.

2 Séré: mélanger tous les ingrédients, assaisonner.

3 Griller 15-20 min sur petit feu. Badigeonner de temps en temps de marinade durant la cuisson. Servir le séré à part.

Servir avec des pommes de terre rôties, du pain pita ou de la tresse.