

MENU LEGUMES GRILLES AU BARBECUE

-Panier de légumes aux 3 sauces aigres douces

- 1 botte de radis
- 1 concombre
- 1 branche de céleri
- 2 carottes
- 1 tête de fenouil
- 3 sauces aigres douces

Recette

Eplucher et couper les légumes en bâtonnets.
Servir avec les 3 sauces aigres douces.



-Légumes grillés à l'huile d'olive au basilic

- 2 courgettes moyennes
- 2 tomates Roma
- 1 aubergine
- 4 gros champignons de Paris
- 1 poivron rouge
- 1 Huile d'olive au basilic

Recette

Lavez les légumes.
Coupez les aubergines en rondelles de 1cm en gardant la peau.
Coupez les courgettes en lamelle de 1cm dans la longueur.
Coupez les tomates Roma en 2 dans le sens de la longueur.
Coupez les poivrons en 4 et les vider.
Otez le pied des gros champignons de Paris.
Faites griller chaque légume sur une braise très chaude avec un peu d'huile d'olive au basilic.



LE CONTENU DU COFFRET Les 4 Gourmets

- 3 sauces aigres douces
- 1 Huile d'olive au basilic

VOTRE LISTE DE COURSES

- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1 botte de radis | 2 courgettes moyennes |
| 1 concombre | 2 tomates Roma |
| 1 branche de céleri | 1 aubergine |
| 2 carottes | 4 gros champignons de Paris |
| 1 tête de fenouil | 1 poivron rouge |