

MINI BROCHETTES DE SEITAN

*20 bâtonnets à brochettes
1 poivron rouge coupé en gros morceaux
1 poivron jaune coupé en gros morceaux
20 olives vertes
20 morceaux de seitan de 2 cm sur 2 cm
herbes de Provence
huile pimentée*

Réunir tous les ingrédients des brochettes dans un saladier et laisser macérer pendant quelques heures au frigo.

Construire les brochettes : un morceau de poivron jaune, un morceau de seitan, un morceau de poivron rouge et une olive.

Faire cuire une vingtaine de minutes sous le grill, en retournant les brochettes à mi-cuisson.