

BROCHETTES DE LÉGUMES SUR UN LIT DE TABOULÉ

Brochettes

1 poivron vert

1 poivron jaune

Rondelles d'oignons

1 courgette

Tomates cerises

Huile d'olive

Paprika-poivre-sel

Origan et basilic frais hachés

Thym et sarriette séchés

1 gousse d'ail écrasée

Taboulé

250g de semoule de blé

2 poivrons hachés menu (rouge et jaune)

2 carottes hachées menu

1 oignon haché menu

2 tomates hachées menu

1/2 concombre haché menu

1 c. à c. de moutarde

un bouquet de persil et de ciboulette hachés

un bouquet de menthe hachée

huile-vinaigre

Réunir dans un saladier tous les légumes du taboulé, l'assaisonnement et la semoule. Bien mélanger et laisser une nuit au réfrigérateur.

Couper les légumes des brochettes (sauf les tomates cerises) en gros morceaux et les faire mariner dans de l'huile d'olive, avec les aromates, les épices et l'ail, pendant une nuit également, au réfrigérateur.

Le lendemain, disposer joliment les morceaux de légumes sur des piques à brochettes.

Préchauffer le four (ou le barbecue) et les faire griller. Servir sur le taboulé.