

Brochettes de légumes d'été

du Chef Ivan Lavaux



Ingrédients pour 8 personnes :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

1 courgette

1 aubergine

1 botte de radis

8 cébettes

2 grappes de tomate grappe

8 gousses d'ail

24 framboises

1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne au piment de Bresse (Ferme de la Bourbellière)

16 lamelles de Comté

8 bouquets de cresson de fontaine

20 cl d'huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Brochettes de légumes d'été

du Chef Ivan Lavaux

Instructions :

Lavez tous les légumes.

Coupez les courgettes et les aubergines en demi-rondelles.

Laissez les gousses d'ail en chemise

Sur des piques, enfiler tous les légumes en les alternants.

Déposez les brochettes sur un plat puis assaisonnez d'huile d'olive, sel, poivre.

Placez-les 1 heure au réfrigérateur.

Lavez le cresson de fontaine.

Ecrasez les framboises avec une fourchette et mélangez les avec la moutarde à l'ancienne au piment de Bresse (Ferme de la Bourbellière).

Allumez le Bee Grill.

Faites cuire les brochettes 20mn en les retournant régulièrement.

Dressez sur une assiette plate avec le bouquet de cresson, les lamelles de Comté et le condiment aux framboises.