



Légumes grillés à la mode cajun

INGRÉDIENTS

1/2 tasse d'huile d'olive
1/4 tasse de vinaigre
2 gousses d'ail broyées
1 c. à thé d'origan séché
1 c. à thé de thym séché
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de piment de cayenne
1/2 c. à thé de paprika
1/2 c. à thé de poivre noir
2 poivrons rouges épinés, coupés en quartiers
2 poivrons jaunes épinés, coupés en quartiers
1 oignon rouge coupé en tranches
2 bulbes de fenouil
12 asperges
24 champignons



PRÉPARATION

Dans un pot de verre muni d'un couvercle, mettre l'huile, l'ail, l'origan, le thym, le sel, le piment de cayenne, le paprika et le poivre. Fermer le pot hermétiquement et agiter vigoureusement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Régler le barbecue à puissance moyenne-élevée. Mettre les poivrons rouges et jaunes, les bulbes de fenouil, la courge, l'oignon rouge et les asperges sur la grille huilée du barbecue, placée à environ 4 à 6 po. de la source de la chaleur. Badigeonner les légumes (sauf les maïs) de la marinade et cuire de 15 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits (retourner et badigeonner les légumes de la marinade en cours de cuisson). (Ou encore, mettre les légumes côte à côte sur une plaque de cuisson et les badigeonner de la marinade. Cuire sous le gril préchauffé du four à environ 6 po. de la source de chaleur, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Déplacer la plaque de cuisson au besoin et retirer les légumes à mesure qu'ils sont prêts.)

Varié selon les légumes de saison.

P.S. Cette recette provient de la revue Coup de Pouce No. 128, 1996.

Barbecue

Catégorie

Légumes

Sous-catégorie

1996-12-29

Date

6

Portions

00:15

Préparation

00:35

Cuisson

2012-01-17

Date impression