Ingrédients

1 oignon
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 aubergine
1 courgette
6 échalotes vertes
12 asperges
12 tomates cerises
6 c. à table (90ml) de vinaigre de vin rouge
4 c. à table (60ml) d'huile d'olive
1 c. à table (15ml) de moutarde de Dijon
1 c. à table (15g) d'origan frais haché
10 oz (300g) de fromage de chèvre au choix
Sel et poivre noir

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson: 10 minutes
Nombre de portion : 6

Préparation

Éplucher l'oignon et le couper en rondelles. Laver les autres légumes et les essuyer.

Pour la marinade, mélanger le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, la moutarde de Dijon, l'origan, le sel et le poivre.

Mettre les légumes dans un grand bol et y ajouter la marinade.

Laisser reposer 30 minutes en mélangeant à plusieurs reprises.

Faire chauffer le barbecue et griller les légumes jusqu'à la cuisson désirée. Déposer les légumes dans un saladier et ajouter le fromage de chèvre en petits morceaux.

Le fromage fondra légèrement et se mélangera agréablement aux légumes grillés.

Salade de légumes grillés au fromage de chèvre

VAL-MONT

Depuis 1958