



planche de légumes grillés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 1/2 oignons rouges
huile d'olive
2 courgettes
1/2 botte d'asperges vertes
1/2 botte asperges blanches
5 carottes (jeunes)
2 épis de maïs (précuits)
sel et poivre
thym frais

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les oignons rouges et coupez-les en deux ou en quatre. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 2.** Coupez les courgettes en grosses rondelles obliques et badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 3.** Épluchez les asperges blanches. Coupez les asperges et les carottes en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 4.** Coupez les épis de maïs en tronçons et badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 5.** Placez tous les légumes sur le gril chaud et retournez-les lorsqu'ils sont grillés.
- 6.** Après la cuisson, dressez les légumes sur une jolie planche et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et du thym.