



Brochettes de chorizo et courgettes à la sauce espagnole



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 poivron rouge
1 gousse d'ail
1 tasse d'amandes effilées
thym frais
2 courgettes
8 chorizos (mini, frais, à cuire)
4 oignons rouges (coupés en 2)
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préparez d'abord la sauce. Coupez les poivrons en 4 et épépinez-les.
- 2.** Placez-les au four, sous le gril, avec la face coupée sur une plaque de cuisson jusqu'à ce que la peau noircisse.
- 3.** Laissez refroidir et enlevez les peaux.
- 4.** Mélangez les poivrons avec l'ail, les amandes, un peu de thym frais et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 5.** Coupez les courgettes en tranches épaisses et coupez chaque chorizo en trois ou quatre morceaux.
- 6.** Confectionnez des brochettes en alternant les ingrédients. Commencez ou finissez avec une moitié d'oignon rouge.