



# Sardines aux légumes grillés



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 courgettes (lavées et tranchées)  
1 poivron rouge (lavé, épépiné et tranché)  
1 poivron vert (lavé, épépiné et tranché)  
1 boîte de sardines (grillées à l'huile d'olive et origan, Imperial)  
100 grammes de crevettes roses (jumbo, Alvo)  
huile d'olive  
fleur de sel  
coriandre

## Méthode de préparation

- 1.** Faites griller les tranches de légumes sur le barbecue pendant 5 minutes.
- 2.** Faites griller brièvement les sardines des deux côtés.
- 3.** Ajoutez les crevettes jumbo sur le barbecue et faites-les griller.
- 4.** Disposez les légumes grillés, les sardines et les crevettes dans une assiette et aspergez d'huile d'olive.
- 5.** Assaisonnez avec de la fleur de sel et décorez avec de la coriandre fraîche.