Brochettes de légumes

6 pers | 15 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 6 courgettes
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 3 aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- Herbes aromatiques : romarin
- Sel

La **recette**

Etape 1

Peler les courgettes et les couper en tranches. Épépiner et couper les poivrons en carrés. Peler et couper les aubergines en tranches.

Etape 2

Dans un récipient, ajouter de l'huile d'olives avec des herbes aromatiques. Ajouter les courgettes, les poivrons et les aubergines puis laisser mariner 2 heures.

Etape 3

Prendre un pic à brochettes et alterner chaque morceau de légumes. Les déposer sur le barbecue en les retournant régulièrement.