Brochettes de légumes au barbecue

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 1 Courgette
- 1 Aubergine
- 1 Poivron rouge
- 1 Poivron jaune
- 1 Oignon rouge
- 200 g Semoule
- 1 Citron jaune
- 3 c. à s. Huile d’olive
- 4 brins Persil frais
- Sel fin
- Poivre moulu

La **recette**

Etape 1

Allumer le barbecue et le laisser préchauffer 10 à 15 minutes.

Etape 2

Rincer et couper tous les légumes en gros morceaux et les enfiler sur des pics à brochettes. Les arroser d’huile d’olive, saler et poivrer.

Etape 3

Cuire les brochettes au barbecue 12 à 15 minutes en les retournant régulièrement.

Etape 4

Pendant ce temps, cuire la semoule dans une casserole d'eau bouillante salée selon les indications du paquet, puis égoutter.

Etape 5

Presser le citron pour récolter le jus, puis rincer et ciseler le persil.

Etape 6

Placer la semoule dans un saladier avec le jus de citron et le persil. Saler, poivrer, puis mélanger.

Etape 7

Servir les brochettes chaudes avec la semoule au citron.