



Brochettes de légumes cajun

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [BBQ](#) - [LÉGUMES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 épis de maïs, épluchés et coupés en tronçon de 1 pouce et demi
- 1 poivron rouge et 1 poivron jaune, coupés en morceaux de 2 pouces
- 3 petits oignons rouges, coupés en 4 morceaux
- 8 onces de petits choux de Bruxelles , coupés en deux *
- 16 onces de champignons blancs, pieds retirés
- ¼ tasse d'huile d'olive
- ¼ tasse de beurre fondu
- 2 c. soupe de poudre de chili
- Le jus d'une lime
- Sel et poivre
- Coriandre fraîche, hachée finement
- 10 brochettes

Préparation

1. Chauffer le BBQ à 350 F.
2. Mélanger l'huile, le beurre, le jus de lime et la poudre de chili.
3. Saler et poivrer.
4. Enfilez les légumes en rotation sur les bâtons préalablement trempés dans l'eau pendant 30 minutes.
5. Badigeonner les légumes du mélange d'huile et de beurre.
6. Cuire 20 minutes en retournant toutes les 5 minutes.

7. Servir en déposant de la coriandre sur les brochettes.

*Si vous n'aimez pas les choux croquants, blanchissez-les légèrement avant.