

Légumes d'Été grillés en Salade, Chorizo & Manchego

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 poivrons
- tomates cerises
- 8 tranches de chorizo
- 200 g de Manchego
- 2 gousses d'ail
- ciboulette fraîche
- jus de citron
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 poêle à griller ou un BBQ

PRÉPARATION

- Laver les légumes. Couper les courgettes et l'aubergine en rondelles (*ou dans le sens de la longueur au choix*). Les poivrons et les tomates cerises en deux. Déposer tous les légumes dans un saladier, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Bien remuer.
- Déposer sur la grille du BBQ ou sur une poêle à griller bien chaude. 2Mn (tomates cerises), et 5Mn (pour le reste), de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
 - Faire griller le chorizo rapidement. Réserver sur du papier absorbant.
- Dans un bol, verser de l'huile d'olive, les gousses d'ail écrasées, de la ciboulette ciselée, le jus d'un demi-citron.
- Dans un plat de service, disposez harmonieusement les légumes grillés, arroser de sauce, déposer le fromage et le chorizo. Saler et poivrer.
 - Se déguste froid.