

Brochette de légumes d'été, sauce à l'estragon



Recette facile pour 4 personnes

Saison : printemps, été, automne

Temps de préparation : 15mn

Ingrédients :

1 poivron rouge

12 tomates cerises

½ concombre

4 branches d'estragon

2 cuillères à soupe de mayonnaise

1 petit suisse

12 pics à brochette

La préparation :

- 1. Lavez les légumes et séchez-les.**
- 2. Ouvrez le poivron en deux pour retirer les graines et taillez-le en morceaux.**
- 3. Pelez le demi-concombre et coupez-le en petits cubes.**

4. **Sur des pics à brochette, alternez un morceau de poivron rouge, 1 tomate cerise et un cube de concombre, deux à trois fois de suite selon la longueur de la brochette.**
5. **Détachez les petites feuilles des branches d'estragon et coupez-les finement.**
6. **Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le petit suisse et l'estragon ciselé. Accompagnez les brochettes de légumes avec cette sauce.**

En duo ou en solo :

Vous pouvez vous faire une petite salade de poivron, tomates cerises, concombre accompagnée d'une vinaigrette classique à laquelle vous ajouterez les feuilles d'estragon ciselées.

Recette : Interfel

Photo : ©UE/MAAF/FAM/Interfel/T.Antablian