

LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS

ACCORD METS-VIN

Un été en Provence dans votre assiette, généreux et frais,
pour sublimer la rondeur fruitée du QUEi ROSÉ.

Ingrédients (4 personnes) :

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 2 poivrons (rouge et jaune)
- 1 oignon rouge
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 citron (zeste & jus)
- 2 brins de romarin frais
- Sel, poivre



PRÉPARATION :

- Mettre votre rosé au frais
- Peler et couper les légumes en tranches épaisses (courgettes, aubergine, poivrons et oignon).
- Dans un grand saladier, mélanger l'huile d'olive, l'ail, le zeste et le jus du citron, les aiguilles de romarin effeuillées, sel et poivre.
- Tremper les légumes dans cette marinade et laisser reposer 15 minutes pour qu'ils s'imprègnent.
- Chauffer le grill ou une poêle grill (surface bien chaude).
- Griller les légumes environ 3-4 min de chaque côté jusqu'à belle coloration.
- Servir tiède, avec un filet de jus de citron frais et un soupçon de romarin.

Et ne surtout pas oublier votre rosé au frais !