



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

BROCHETTES DE POIVRON, SAUCE AU YAOURT

**Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !**





BROCHETTES DE POIVRON, SAUCE AU YAOURT

Proposées par l'Interprofession des viandes d'Auvergne-Rhône-Alpes



4 PERSONNES



20 MIN.



5 MIN.

INGRÉDIENTS

Pour les brochettes

- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 200 g tomates cerise rouges et jaunes
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 filets d'anchois
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique

Pour la sauce

- 250 g de yaourt
- 1 oignon frais
- 4 branches de menthe
- 1/2 c. à c. de paprika
- Sel et poivre

Les brochettes :

Lavez les poivrons, coupez-les en deux, épépinez-les, puis découpez-les en petits carrés de même taille.

Épluchez et coupez l'oignon de la même manière.

Hachez les gousses d'ail et les filets d'anchois. Dans un bol, mélangez-les avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive, puis enrobez les légumes de ce mélange. Montez de petites brochettes en alternant les couleurs de poivrons et l'oignon rouge.

Faites griller les brochettes au barbecue 3 minutes de chaque côté.

La sauce :

Hachez l'oignon frais et les feuilles de menthe. Dans un bol, mélangez-les avec le yaourt, le paprika, le sel et le poivre.

Accompagnez les brochettes de poivron de cette sauce, pour faire trempette !

Pour une version plus généreuse, ajoutez quelques cubes de feta, des rondelles de chorizo ou des cubes de poulet sur les brochettes.