



## Ingrédients

\*Pour les brochettes :

- 1 belle courgette ou 2 petites
- 5 à 6 tomates
- Q.S de pics à brochettes

\*Pour la marinade :

- 2 oignons paille
- 1 tête d'ail ou 7/8 gousses
- Q.S d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Epices spéciales BBQ « tex-mex »
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé

Laver correctement les tomates et les courgettes. Ne pas les éplucher. Couper les courgettes en rondelles puis en 4 ou 6 quartiers ainsi les tomates. Enfiler sur les pics en intercalant les tomates et les courgettes. Commencer et finir par une courgette (plus ferme).



Réserver au frais dans un plat à marinade ou creux. Pendant ce temps, préparer la marinade. Eplucher les gousses d'ail à l'aide de « Mr. Garlic ».



Eplucher aussi les oignons. Placer dans un quick-chef ou similaire, hacher grossièrement.



Ajouter le basilic ciselé puis verser l'huile d'olive, saler et poivrer, saupoudrer des épices BBQ. Fermer le bol avec le couvercle et donner quelques tours de manivelle. Sortir les légumes. Badigeonner les brochettes au pinceau, verser le jus dessus et laisser mariner au moins 1 heure au frais. Ensuite, il ne reste plus qu'à faire cuire les brochettes au BBQ.

