

COURGETTES AU BARBECUE



INGREDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

6 courgettes/Herbes de Provence/Sel/Crème fraîche

PREPARATION :

Coupez les courgettes en tranches de 5 mm dans le sens de la longueur (garder la peau), assaisonnez avec le sel (pas trop) et les herbes de Provence.

Faites griller sur la grille du barbecue environs 5 min par côté (en fonction de la hauteur de la grille), retirez quand on commence à voir les traces noires de la grille (avant qu'elles ne soient trop sèches).

Servir aussitôt avec un peu de crème fraîche assaisonnée d'herbes et de sel.

Peut accompagner par exemple des côtes de porc au barbecue.
C'est idéal pour l'été!!

BONNE DÉGUSTATION !