



# Brochettes comme un tian au pesto

## Dorian Nieto

---

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 minutes  
Cuisson : 10 minutes

---

### INGRÉDIENTS

2 courgettes  
2 oignons rouges  
1 aubergine longue  
4 petites tomates  
Une cinquantaine de feuilles de basilic  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
4 c. à soupe pesto  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Coupez les courgettes, les tomates et l'aubergine en tranches d'environ 1/2 cm et les oignons en tranches de 2 à 3 mm.
2. Badigeonnez les aubergines sur une face avec le pesto.
3. Piquez les légumes et les feuilles de basilic sur des piques à brochettes en les alternant.
4. Chauffez la plancha à feu moyen.
5. Badigeonnez les brochettes d'huile d'olive.
6. Faites-les cuire 5 minutes en les tournant régulièrement.
7. Augmentez la plancha à feu vif pour terminer la cuisson des brochettes en les faisant légèrement dorer. Salez et poivrez en fin de cuisson.

### ASTUCES

Veillez à choisir des légumes de même diamètre