

Brochette de **CROUSTIBAT** légumes et sauce gribiche

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- 4 croustibats
- ¼ botte de radis
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 10 cl d'huile d'olive
- 1/8 botte de thym
- 1 gousse d'ail
- 100 g de mayonnaise
- 10 g de câpres
- 1 cornichon moyen
- 1/8 botte de ciboulette
- 1 œuf dur
- 4 pics à brochettes

1

Couper oignon rouge, poivron et radis en morceaux et mariner avec l'huile, le thym et l'ail

2

Cuire les croustibats au four

3

Réaliser une brochette en alternant les légumes marinés et des morceaux de croustibat et repasser un peu au four

4

Séparer le jaune et le blanc d'œuf et écraser séparément

5

Ajouter à la mayonnaise avec les câpres, cornichons et ciboulette ciselée

6

Poser un peu de sauce sur la brochette et déguster



**DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES**
www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

