

## Brochettes de Grenailles à la Provençale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- POMMES DE TERRE GRENAILLE 12
- TOMATE(S) CERISE(S) 4-8
- HUILE D'OLIVE
- THYM
- ROMARIN
- SAUGE
- PIMENT DOUX MOULU
- SEL
- POIVRE

### Recette:

- Faites cuire les petites pommes de terre dans de l'eau salée pendant 10-12 minutes. Egouttez et laissez refroidir.
- Mélangez de l'huile d'olive avec un peu de thym, romarin et sauge. Salez, poivrez et ajoutez un peu de piment doux.
- Confectionnez les brochettes en alternant une grenaille et les tomates cerises.
- Badigeonnez-les avec le mélange aux herbes. Réservez.
- Au moment de déguster, faites saisir les brochettes sur la plancha bien chaude en les arrosant du reste de la marinade.

