

Brochette de Merguez à la Marocaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- MERGUEZ	750 g
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- CAROTTE(S)	3 - 4
- COURGETTE(S)	1
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	2 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en tronçons de 2 à 3 cm.
- Coupez les poivrons en gros dés.
- Coupez les courgettes en rondelles ½ cm d'épaisseur.
- Faites blanchir ces légumes dans de l'eau bouillante salée : commencez par les carottes pour 10 – 12 minutes, puis les poivrons et les courgettes pendant 3 – 4 minutes.
- Pendant ce temps, coupez les merguez en tronçons de 3 cm.
- Enfilez sur des piques à brochette en alternant merguez, carottes, poivron et courgettes.
- Saupoudrez de ras-el-hanout. Salez et poivrez.
- Faites griller les brochettes sur un grill, à la plancha ou au barbecue.
- Au moment de servir, saupoudrez d'un peu de coriandre ciselé.



Remarque:

Servez avec de la semoule.