Merguez grillées, poivrons et courgettes rôtis



Des merguez grillées sur un plat de poivrons et courgettes rôtis.

Les merguez Bleu Blanc Cœur, grillées à la poêle ou au barbecue, posées sur des poivrons et des courgettes rôtis au four avec du thym et de l'oignon. Un plat coloré, rapide et économique, qui sent l'été toute l'année.

Pour 2 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 25 min | Facile

Dans votre pack

Merguez de porc Bleu Blanc Cœur, 6 × 60 g	1 × barquette de 6 merguez (6 × 60 g)
Poivrons rouges Maroc extra	250 g
Courgettes extra France	250 g
Oignons	100 g
Thym	1 botte

À prévoir à la maison

Huile d'olive, sel, poivre.

Allergènes

.

La recette

1. Préchauffez le four à 210 °C.
2. Coupez les poivrons et les courgettes en morceaux, l'oignon en quartiers. Mélangez avec l'huile d'olive, le thym, sel et poivre.
3. Rôtissez les légumes 25 minutes en remuant à mi-cuisson.
4. Faites griller les merguez 8 à 10 minutes à la poêle ou au barbecue, en les retournant souvent.
5. Servez les merguez sur les légumes rôtis.

Le mot du marchand

Ne piquez pas les merguez : elles resteront juteuses.

À table avec : ***Un rosé de Provence ou un Côtes du Rhône rouge.***