

Légumes grillés à l'Argentine

- 4 petites aubergines, en rondelles d'environ 1/3 po d'épaisseur
- 2 courgettes, coupées dans la longueur et d'environ 1/4 po d'épaisseur
- 1 gros oignon rouge, en quartiers
- 1 poivron jaune ou rouge, coupé en 6 morceaux
- Sel et poivre du moulin, au goût
- 1 tasse de fines herbes fraîches (menthe, origan, basilic, persil, coriandre...) pour garnir

Vinaigrette au cumin:

- 1 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de flocons de piment fort
- 1/2 c. à thé de paprika
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de thym effeuillés
- 3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
- 1/2 tasse d'huile de pépins de raisin
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préparer la vinaigrette. Dans un mortier, écraser le cumin et les flocons de piment fort. Ajouter le paprika, l'ail et le thym et les broyer. Déposer le mélange d'ail et d'épices dans un bol, verser le vinaigre de vin rouge et fouetter. Ajouter l'huile et continuer de fouetter. Saler et poivrer.

Dans un bol, arroser les légumes de la vinaigrette.

Préchauffer le barbecue à température élevée (450F). Nettoyer et huiler la grille.

Faire griller les légumes de 2 à 3 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. À l'aide d'un pinceau, badigeonner régulièrement les légumes de vinaigrette. Saler et poivrer.

Déposer les légumes dans un plat de service et les parsemer d'herbes fraîches. Servir les légumes en accompagnement de la viande grillée.

(Source: Kat - Douceurs au palais, tirée du magazine: Signé M, Spécial BBQ, volume 11 #05)