

Brochettes de champignons à l'ail et balsamique sur le BBQ!

- Une brochette de champignons à l'ail et au balsamique que vous allez adorer...



Ingrédients :

- 2 lb de champignons tranchés à 1/4 de pouce d'épaisseur
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de thym
- Sel et poivre au goût
- Des bâtons à brochettes trempés dans l'eau.

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les champignons) dans un bol.
2. Mettre les champignons dans un sac ziplock et couvrir de la sauce.
3. Laissez mariner pendant au moins 30 minutes.
4. Piquer les champignons sur les bâtons à brochettes.
5. Faire préchauffer le BBQ à feu moyen élevé.
6. Faire cuire les brochettes pendant 2 à 3 minutes de chaque côté.

“

Une délicieuse recette de brochettes de champignons à l'ail et au vinaigrette balsamique sur le BBQ! Les amateurs vont ADORER! C'est vraiment très facile à faire...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)