

Brochettes de filets de caille, légumes provençaux en papillote au barbecue

#unjourunerecette 2 - 21 mars 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

20 filets de cailles

1 poivron

Ail

1 oignon

Romarin

2 courgettes

Huile d'olive

2 tomates

Sel, poivre

Piquer les filets de cailles sur un pic à brochette, puis les faire mariner avec l'huile d'olive, l'ail et le romarin.

Assaisonner et cuire les brochettes environ 5mn sur chaque face.

Tailler en cube le poivron, l'oignon, les courgettes, les tomates et les assaisonner avec sel, poivre, ail et romarin.

Les mettre ensuite dans une papillote avec de l'huile d'olive et cuire environ 25mn au barbecue

