



Brochettes colorées avec ROUGETTE Fromage BBQ, bacon, tomates cerises, brocoli, pain plat et trempette de houmous

40 min

Moyen

1 brocoli
sel
1 portion (180g) ROUGETTE Fromage BBQ
80g de bacon
70g de tomates cerises jaunes et 70g tomates cerises rouges
1 càs + 80 ml d'huile
poivre
1 pain plat (environ 300g)
1/2 citron
1 gousse d'ail
1 boîte (425 ml) de pois chiches
1 càs de tahini (pâte de sésame)
1 càc de cumin
Origan pour garnir
Brochettes en métal



Préparation

Profitez en un instant

1. Nettoyez, lavez et divisez le brocoli en fleurons. Faites-le bouillir dans de l'eau salée pendant environ 3 minutes. Égoutter et reposer. Coupez le ROUGETTE Fromage BBQ en quartiers. Envelopper la moitié des quartiers de fromage dans des tranches de bacon. Lavez les tomates.
2. Placer alternativement les morceaux de fromage, les tomates et le brocoli sur une brochette. Badigeonnez-les d'huile. Assaisonner de sel et de poivre. Faire griller sur le gril chaud (ou dans une lèchefrite). Rôtir le pain plat jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Pressez le citron. Peler et hacher l'ail. Égouttez les pois chiches. Écrasez-le avec de l'ail, du tahini, 80 ml d'huile et du jus de citron. Assaisonnez la trempette avec du sel, du poivre et du cumin. Disposer les brochettes de fromage grillé sur une assiette avec le pain plat et la trempette au houmous. Garnir d'origan.