

## BROCHETTES PASTÈQUE, CHORIZO ET CÂPRE

Portions: 6

Préparation: 20 minutes

Cuisson: aucune

### Ingrédients

Le quart d'une pastèque (melon d'eau)

200 g (7 oz) de chorizo

20 à 30 câpres

### Préparation

Couper la chair de la pastèque en cubes d'environ 3 cm (1 po) de côté. Peler le chorizo et le couper en tranches.

Déposer une tranche de chorizo sur chaque cube de pastèque. Ajouter une câpre et maintenir le tout à l'aide d'un cure-dents.

Source: *Tapas et antipasti*, Marie-Laure Tombini, Mango, 192 pages, 9,95 \$



Brochettes pastèque, chorizo et câpre

## CAMEMBERT GRILLÉ AU PESTO ET À LA SAUCE TOMATE

Portions: 4 à 6

Préparation: 2 minutes

Cuisson: 15 minutes

### Ingrédients

1 gros camembert de 240 g (8 oz) ou 2 petits de 150 g (5 oz)

85 ml (1/3 tasse) de pesto maison ou du commerce

85 ml (1/3 tasse) de noix de pin



Camembert grillé au pesto et à la sauce tomate

### Préparation

Préparer le gril pour une cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée.

Égoutter la planche. Placer le camembert au centre. Étendre le pesto et le recouvrir d'une épaisse couche de noix de pin. Placer la planche au centre de la grille, loin de la chaleur, et fermer le couvercle. Cuire 15 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit dorée et bouillonnante et les côtés du fromage, tendres au toucher. Pour servir, découper le camembert en pointes, l'accompagner de sauce aux tomates grillées et de pain grillé (étendre le fromage chaud sur le pain).

Source: Extrait de *Barbecue végétarien* de Steven Raichlen, Les Éditions de l'Homme, 218 pages, 24,95 \$



## CITRONS FARCIS AUX SARDINES

Portions: 8

Préparation: 12 minutes

Cuisson: aucune

### Ingrédients

4 citrons de taille moyenne, bio de préférence

2 boîtes de 106 g (3 3/4 oz) de sardines à l'huile d'olive

65 ml (1/4 tasse) de beurre à température ambiante

15 ml (1 c. à table) de moutarde de Meaux ou à l'ancienne

Tabasco

Poivre

15 ml (1 c. à table) de ciboulette, émincée finement



