

## **PAPILLOTE DE MAÏS CAROTTES ET COURGETTES SUR LE BARBECUE** selon Bob le Chef

### **INGRÉDIENTS**

- 2 épis de maïs
- 2 courgettes (zucchinis)
- 6 à 8 petites carottes entières
- ½ oignon blanc coupé en cubes
- 2 gousses d'ail hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive ou végétale
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili
- Sel, poivre au goût

### **MARCHE À SUIVRE**

1. Couper les maïs et les courgettes en rondelles d'environ 1 ou 2 cm d'épaisseur
2. Déposer tous les ingrédients et les assaisonnements dans un bol et mélanger pour que tous les légumes soient bien enduits d'huile
3. Verser en plein centre d'une grosse feuille d'aluminium
4. Refermer la feuille d'aluminium en forme de demie-lune et replier les bords de façon à bien fermer le tout
5. Déposer la papillote sur le grill chaud et laisser cuire environ 20 minutes (en la retournant chaque 5 minutes)
6. Ouvrir délicatement (attention c'est chaud) et servir en accompagnement ou simplement déguster tel quel



TEMPS DE PRÉPARATION: 15 minutes



TEMPS DE CUISSON: 20 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Petit marché des Halles



### **Vous avez aimé la recette?**

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

