

# SOUFFLETTES AUX OLIVES NOIRES ET ROMARIN

*en brochettes de légumes*



Apéritif



Quenelles



N<sup>o</sup>. portions  
4



Préparation  
10 MIN



Cuisson  
15 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 barquette de soufflettes aux olives noires et romarin Saint Jean
- 15 tomates cerises
- 2 petites courgettes
- Un bocal d'olives noires dénoyautées
- Une gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Basilic, romarin, thym

## RECETTE PRÉPARATION

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le sel, l'ail et les fines herbes (basilic, romarin, thym).

Faites mariner dans cette sauce les tomates cerises, les olives et les courgettes coupées en cubes. Cette marinade peut être préparée la veille.

Préchauffez le four à 200°C.

Composez des brochettes, en alternant légumes marinés et soufflettes, enfournez 15 minutes au four et servez aussitôt.