

BROCHETTES DE TOMATES

d'oignons, de poivrons et de tofu fumé



🍴 4 🥄 10 min 🕒 12 min

*4 grosses tomates • 4 oignons moyens • 2 poivrons • 200 g de tofu fumé • 1 cuil. à soupe de cumin
• 1 cuil. à café de muscade*

- ① Lavez les tomates et coupez-les en quatre ou six. Épluchez les oignons et coupez-les en quatre ou six. Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en morceaux moyens. Coupez le tofu fumé en cubes.
- ② Alternez sur quatre brochettes les morceaux de tomate, d'oignon, de poivron et de tofu.
- ③ Mélangez cumin et muscade et saupoudrez-en les brochettes.
- ④ Faites cuire au gril, au barbecue, ou au four, 7 à 12 minutes selon la cuisson désirée, salez en fin de cuisson. Servez chaud.

Notre suggestion : accompagnez d'un plat de pâtes aux petits pois.