

## Salade de légumes grillés et fromage de chèvre

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 min

Portions : 6

INGRÉDIENTS

**1 oignon**

**1 poivron jaune**

**1 poivron rouge**

**1 aubergine**

**1 courgette**

**6 échalotes vertes**

**12 asperges**

**12 tomates cerise**

**6 c. à table (90 ml) de vinaigre de vin rouge Maille**

**4 c. à table (60 ml) d'huile d'olive**

**1 c. à table (15 ml) de moutarde de Dijon Originale Maille**

**1 c. à table (15 g) d'origan frais haché**

**10 oz (300 g) fromage de chèvre au choix**

**Sel et poivre noir**

- 1, Éplucher l'oignon et le couper en rondelles. Laver les autres légumes et les essuyer.
- 2 Pour la marinade, mélanger le vinaigre de vin rouge Maille, l'huile d'olive, la moutarde de Dijon Originale Maille, l'origan, le sel et le poivre.
- 3, Mettre les légumes dans un grand bol et y ajouter la marinade.
- 4, Laisser reposer 30 minutes en mélangeant à plusieurs reprises.
- 5, Faire chauffer le barbecue et griller les légumes jusqu'à la cuisson désirée. Déposer les légumes dans un saladier et ajouter le fromage de chèvre en petits morceaux.
- 6, Le fromage fondra légèrement et se mélangera agréablement aux légumes grillés.