

recette écomiam

# BROCHETTES DE VEAU, AUBERGINE ET SON PESTO



4 pers.



20 min



15 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 500 g d'escalopes de veau à griller décongelées
- 600 g de french potatoes surgelées
- 200 g d'aubergines en morceaux décongelées
- 50 g de basilic surgelé

### Épicerie / Marché

- 200 g de tomates cerises
- 75 g de noisettes
- 175 g de parmesan râpé
- 8 càs d'huile d'olive
- des piques à brochettes

## Préparation

- Taillez les escalopes en lanières d'environ 3 cm, placez-les dans une assiette, enduisez-les de 2 càs d'huile d'olive, salez et poivrez. Mélangez du bout des doigts.
- Versez 2 càs d'huile d'olive sur les aubergines, salez, poivrez et mélangez.
- Assemblez les brochettes, piquez en alternant les tomates cerises, le veau et les aubergines.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, versez et étalez les french potatoes. Faites cuire au four à 180 °C pendant 15 min, retournez-les à mi-cuisson.
- À l'aide d'un mixeur, hachez les noisettes, ajoutez le parmesan, le basilic et l'huile d'olive, mixez.
- Faites cuire les brochettes environ 6 min à la plancha ou au barbecue.
- Dégustez avec le condiment pesto et les french potatoes.

Bon appétit !