## BROCHETTES MELON, TOMATE & MOZZARELLA



## Ingrédients:

- Tomates cerises 250g
- Billes de mozzarella 250g
- 1/2 melon
- Pics à brochette x20

## Astuces:

- Planter une feuille de basilic frais sur chaque brochette.
- Ajouter des billes de pastèques sur les brochettes.
- Couper un melon en 2, le vider, le retourner et planter les brochettes dans la peau du melon.

Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson Repos au frais : 1 heure | Pour 20 brochettes

- 1. Couper le melon en 2 et enlever les pépins.
- À l'aide d'une cuillère parisienne, former des billes de melon (ou à l'aide d'un couteau, former des cubes).
- Sur des pics en bois, planter la tomate cerise, la boule de mozzarella et la bille de melon.
- 4. Réserver au frais 1 heure avant de servir.

