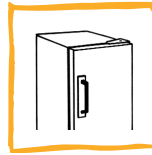


20



10

Brochettes de tomates cerises à la Feta

Ingrédients

- 500 g de tomates cerises
- 200 g de Feta

Pour la sauce éventuelle :

- 1 yaourt
- 1 cuillère à café de moutarde
- Sel et poivre
- Le jus d'1/2 citron

Pour la présentation (au choix) :

Pamplemousse, chou vert, pastèque, ... du polystyrène alimentaire recouvert de papier aluminium ou toute autre idée de présentation.

Matériel

- Une planche à découper
- Un couteau
- Du papier essuie-tout ou un torchon propre
- Des piques ou des brochettes en bois selon la taille désirée des brochettes
- 1 balance

Technique

- Laver les tomates, les équeuter, les essuyer.
- Piquer alternativement sur le pique une tomate puis un gros dé de Feta, continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de place sur le pique.

- Faire tenir les brochettes en les piquant sur le support de décoration choisi.

Truc du chef

- Préparer les brochettes le plus près possible du moment du repas pour garder toute leur fraîcheur.

Suggestions

- La Feta peut être remplacée par d'autres fromages à pâte cuite (Emmenthal, Cantal jeune, mozzarella, ...).
- Une sauce peut accompagner les brochettes (sauce ci-contre ou autre sauce à choisir dans la fiche "sauces salées").

