

Mini-brochettes de tomates cerise concombre mozza-basilic



Saison : Printemps, Eté, Automne
Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 à 20 minutes

Temps de cuisson : Cru

Recette pour 4 personnes

Les ingrédients :

1 concombre

200 g de tomates cerises

150 de billes de mozzarella

quelques feuilles de basilic frais

1 sachet de roquette

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

Sel & poivre

Petits pics à brochette en bois ou cure-dents

Les ustensiles de cuisine :

1 planche à découper

1 économe, 1 petit couteau fin, une cuillère parisienne pour faire des billes de concombre, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, des couverts à salade

1 saladier pour la roquette

1 petit bol pour la vinaigrette

4 petites assiettes pour la présentation des mini-brochettes

La préparation :

- 1 Lavez le concombre, le basilic et les tomates cerise puis séchez-les.
- 2 Pelez le concombre pour y prélever – tout autour - des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.
- 3 Ciselez les feuilles de basilic.
- 4 Alternez sur les pics, 1 bille de concombre, 1 tomate cerise, 1 bille de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Parfumez d'un peu de basilic ciselé.
- 6 Préparez la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez puis ajoutez le reste du basilic ciselé.
- 7 Faites un « lit » de salade dans chaque petite assiette puis déposez 2 à 3 brochettes. Assaisonnez chaque préparation d'une à deux cuillères à soupe de vinaigrette.

En solo

1 petite barquette de tomates cerises



