

MINI BROCHETTES À L'ITALIENNE

Portions : 12

Préparation : 6 minutes

QUANTITÉ	INGRÉDIENTS	PRÉPARATION
12	mini boules de mozzarella (bocconcini)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Égoutter les boules de mozzarella. 2. Dans un bol, mettre l'origan. Ajouter les boules de mozzarella et les enrober avec l'origan. 3. Laver les tomates et les feuilles de basilic. 4. Essuyer les tomates et les couper en deux. 5. Poser les demi-tomates sur une planche et poser dessus une mini boule de mozzarella ainsi qu'une feuille de basilic. Piquer l'ensemble et les disposer dans un plat de service. 6. Faire de même pour les autres brochettes. 7. Mettre au frais avant de servir.
12	feuilles de basilic	
6	tomates cerises	
10 ml (2 c. à thé)	origan séché	
12	mini piques à hors-d'œuvre (ou cure-dents)	

