

# 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"> <li>1. Égoutter les boules de mozzarella.</li> <li>2. Dans un bol, mettre l'origan. Ajouter les boules de mozzarella et les enrober avec l'origan.</li> <li>3. Laver les tomates et les feuilles de basilic.</li> <li>4. Essuyer les tomates et les couper en deux.</li> <li>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.</li> <li>6. Faire de même pour les autres brochettes.</li> <li>7. Mettre au frais avant de servir.</li> </ol>
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)	

