







# Mini-brochettes du soleil

 par personne ➔ 15 minutes  
de préparation ➔ Pour  
4 personnes

8 crevettes roses décortiquées   
4 fines rondelles de concombre   
1 tranche d'ananas frais coupée  
en 4 morceaux   
8 petites tomates-cerise   
8 olives noires dénoyautées  
4 billes de mozzarella allégée  
2 tranches de jambon cru dégraissé,  
coupées en morceaux  
½ melon coupé en morceaux  
ou en billes 

1 Sur des piques en bois, préparez  
4 brochettes en alternant sur chacune  
1 crevette, 1 rondelle de concombre,  
1 morceau d'ananas et terminez  
par 1 crevette.

2 Sur 4 autres piques, enfilez d'abord  
1 tomate-cerise, puis 1 olive, 1 bille de  
mozzarella, 1 autre olive et, pour  
terminer, 1 autre tomate-cerise.

3 Pour 4 autres brochettes, alternez les  
morceaux de jambon cru et de melon  
3 fois de suite. Servez une brochette  
de chaque sorte par personne.