

Brochettes de melon, mozzarella et menthe



POUR 16 canapés
PRÉPARATION : 25 min

32 grandes feuilles de menthe fraîche
+ 1 poignée de feuilles finement hachées
1 CS de vinaigre de xérès
2 cc de miel
1 cc d'huile d'olive
1 melon pelé et épépiné
16 billes de mozzarella

1 Mélangez les feuilles de menthe hachées avec le vinaigre, le miel et l'huile d'olive. Assaisonnez.

2 À l'aide d'une cuillère parisienne, prélevez

32 petites billes de melon. Si vous n'avez pas de cuillère parisienne, vous pouvez couper le melon en petits cubes.

3 Confectionnez des petites brochettes en enfilant une bille de melon suivie d'une feuille de menthe, d'une bille de mozzarella, d'une autre feuille de menthe et d'une autre bille de melon. Répétez l'opération pour faire 16 brochettes. Nappez-les de marinade à la menthe avant de servir.