

Brochettes Pastèque, Féta et Olives à la Menthe

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| - Olives Noires | 12 de Nyons |
| - Menthe Fraiche | 12 feuilles |
| - Féta (Fromage Grecque) | 12 cubes |
| - Pastèque | 12 cubes |
| - Poivre | |

Recette:

- Dénoyautez les olives.
- Coupez la féta en gros cube et poivrez-la.
- Enfilez sur des bâtons type cure-dent, une feuille de menthe suivie d'une olive puis le cube de féta et terminez par un morceau de pastèque.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

