

BROCHETTES EN TREMPETTE FESTIVE

 4 portions de 5 brochettes et 15 ml (1 c. à soupe) de trempette

 45 minutes



INGRÉDIENTS

Brochettes

8 rondelles de concombre de 1 cm
4 bâtonnets de 1 cm (environ 60 g) de fromage à pâte ferme (ex. : Cheddar, Mozzarella, Gouda)
5 ml (1 c. à thé) de vinaigre balsamique
Basilic séché, au goût
16 tomates cerises
16 raisins rouges

Trempette festive

60 ml (¼ tasse) de yogourt grec nature à 2 % de M.G. ou plus
5 ml (1 c. à thé) de sirop d'érable
2,5 ml (½ c. à thé) de moutarde à l'ancienne
Sel et poivre, au goût

20 mini-brochettes en bois

PRÉPARATION

Suçons de concombre au fromage

- 01 Retirer le cœur des rondelles de concombre.
- 02 Couper chaque bâtonnet de fromage en 4 cubes. Enfoncer un cube au centre de chaque tranche de concombre. Réserver les 8 cubes restants.
- 03 Piquer une brochette dans chaque rondelle pour maintenir le fromage en place.

Brochettes de tomates et fromage mariné

- 04 Dans un bol, mélanger le vinaigre balsamique et le basilic. Ajouter les 8 cubes de fromage réservés, puis les enrober du mélange.
- 05 Sur une brochette, enfiler une tomate, un cube de fromage mariné, une autre tomate et un cœur de concombre. Faire 7 autres brochettes identiques.

Brochette de cœurs de raisins

- 06 Couper chaque raisin en diagonale. En maintenant les deux parties d'un raisin ensemble, faire tourner l'un des morceaux pour former un cœur. Enfiler trois raisins par brochette. Selon la forme des raisins, le résultat peut varier.

Trempette festive

- 07 Dans le bol qui contient le reste de la marinade, mélanger tous les ingrédients de la trempette.

ASTUCES



La mission des petits chefs? Enfiler les aliments sur les mini-brochettes de bois.



Varié les ingrédients selon les saisons!



Trucs pour la boîte à lunch

Cette trempette peut être utilisée comme sauce! Pourquoi ne pas l'essayer avec du poulet ou du poisson grillé?

Découvrez encore plus de recettes au cuisinonsenfamille.ca/livrederecettes