

Brochette fraîcheur à l'Emmental



Pour 4 personnes

15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

500 g d'Emmental Entremont

250 g de jambon de Bayonne

2 kiwis

100 g de fraises

Ciboulette et persil

(pour la décoration)

Piques à brochettes

1 - Peler les kiwis et les couper en deux.

2 - Réaliser de fines tranches et réserver. Rincer les fraises et les équeuter.

3 - Couper la portion d'Emmental Entremont en dés.

4 - Découper les tranches de jambon de Bayonne en lamelles d'environ 4 cm de large.

5 - Sur une pique, faire glisser l'extrémité de la lamelle de jambon, insérer les dés d'Emmental.

6 - Refermer la lamelle sur elle-même en piquant l'autre extrémité.

7 - Réaliser cette opération plusieurs fois en alternant dés d'Emmental, fraise et kiwi pour obtenir de belles brochettes colorées.

8 - Vous pouvez servir en accompagnement une salade de mâche assaisonnée à l'huile d'olive et au citron !

