

Mini-brochettes charcuterie - légumes



Ingrédients

- 1 courgette
- 24 rondelles de chorizo
- 2 tranches de jambon blanc
- 8 tomates confites
- 1 oignon
- Origan
- Huile d'olive



Préparation

Découpez les courgettes et les oignons en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur, puis faites-les cuire à la poêle pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Découpez 16 bandes de jambon blanc.

Utilisez les 8 pics en bois en alternant sur chacun 3 tranches de chorizo, 2 bandes de jambon blanc, 2 rondelles de courgette, 1 champignon, 1 tomate confite et 1 oignon.

Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et parsemez le tout d'origan.



Astuces de chef

« N'hésitez pas à accompagner ces mini-brochettes avec un vin rouge qui s'associera parfaitement. »