

Mini-brochette à l'italienne, melon au balsamique, prosciutto, basilic et bocconcini

Recette pour 24 tapas



Description

Appétitif parfait pour les journées chaudes: boules de melons marinées au balsamique et perles de bocconcini marinées à l'huile d'olive et au basilic entrelacées d'une fine tranche de prosciutto.

L'astuce du chef

Vous pourriez remplacer les boules de melon par des tomates cerise.

Ingrédients

Pour les mini-brochettes

- 0.50 Unité(s) Cantaloup
- 30 Ml Vinaigre balsamique
- 24 Unité(s) Perles de bocconcini
- 2 Branche(s) Basilic
- 30 Ml Huile d'olive
- 8 Tranche(s) Prosciutto

- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **20 mins**

Mise en place

Réalisez des boules de cantaloup avec une cuillère parisienne. Hachez les feuilles de basilic. Coupez les tranches de prosciutto en 3 sur la longueur.

Préparation des brochettes

Mélangez les boules de melon avec le vinaigre balsamique. Mélangez les perles de bocconcini avec le basilic haché, l'huile d'olive et assaisonnez de sel et poivre. Assemblez vos brochettes en enfilant une tranche de prosciutto, une perle de bocconcini, encore une fois la tranche de prosciutto, finalement la boule de melon en terminant avec le prosciutto, de façon à tresser la tranche de jambon autour du melon et du bocconcini.

Bon appétit!