

BROCHETTES MIXTES : LA RECETTE !

COMMENT RÉALISER DES BROCHETTES TOMATE CERISE, JAMBON ET FROMAGE ?



Vous trouverez ici la recette des **brochettes mixtes** à préparer avec du **fromage**, du **jambon** et des **petites tomates cerises**. Ces brochettes sont très appréciées par les enfants autant lors de leur fabrication que lors de leur dégustation.

INGRÉDIENTS POUR FAIRE DES BROCHETTES MIXTES :

Une tranche de jambon épaisse
Une tranche de fromage type Hollande, Tomme, Emmental ...
Des tomates cerises
Des bâtonnets de bois à cocktail
Une branche de persil ou coriandre selon les goûts

LES ÉTAPES DE LA RECETTE DES BROCHETTES MIXTES :

1. Coupez le jambon en bâtonnets, puis en cubes.
2. Coupez le fromage en bâtonnets, puis en cubes.
3. Lavez et coupez le tomates cerises en deux.
4. Confectionnez les brochettes en enfilant au choix : des morceaux de fromages, des tomates cerises ou du jambon.
5. Variez les fromages et les couleurs pour obtenir des brochettes colorées aux goûts variés.

ASTUCE POUR UNE DÉGUSTATION AU TOP :

Vous pouvez aussi ajouter des olives, du concombre et toute sorte d'aliments selon les envies de chacun.

A déguster ensuite : un granité aux fruits.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €[Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr](https://teteamodeler.ouest-france.fr/cuisine/recette-cuisine-salee/recette-fromage/brochette-mixtes.asp)