



Photo: Patrick Zemp Food Styling: Claudia Schilling

BROCHETTES FETA-CONCOMBRE

POUR 4 PERSONNES

Pour 16 brochettes

200 g	de feta
100 g	de concombre
8	de tomates cerises
16	d'olives noires dénoyautées
16	brochettes en bois
2 cs	d'huile d'olive
1 cs	de miel liquide
1 cc	de paprika
2 pincées	de sel
un peu	de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

- 1. Brochettes:** couper la feta en 16 dés. Éplucher le concombre, l'épépiner et le couper en 16 morceaux. Couper les tomates en deux, les piquer sur les brochettes avec la feta, le concombre et les olives, dresser le tout sur un plat.
- 2. Sauce:** mélanger l'huile, le miel et le paprika, assaisonner. Arroser les brochettes de cette sauce.

Préparation: env. 20 min.

Valeur nutritionnelle: portion (1/16):

71 kcal / lip 5 g / glu 3 g / pro 2 g

végétarien, sans gluten

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi