



8 personnes



20 min



## Brochettes d'été

Rincez la menthe fraîche et les grains de raisin puis égouttez-les ainsi que la feta et les olives noires. Découpez la pastèque en tranches régulières et de 2 cm d'épaisseur maximum. Taillez ces tranches en étoile. Prenez une pique et placez-y une olive noire et en suivant un raisin vert, un morceau de pastèque, un cube de feta et pour finir une feuille de menthe. Renouvelez l'opération pour les piques suivantes. Réservez au frais et servez en entrée ou pour l'apéritif.

- 1 pastèque
- 300g de feta en cube
- 1 barquette de menthe fraîche
- 250g d'olives noires
- 1 grappe de raisins verts