



6 personnes



20



0

Brochettes de tomates cerise pour l'apéritif

Couper le gruyère et le saucisson en dé de moyenne taille, égoutter les olives et rincer les tomates cerises. Ensuite embrocher sur chaque cure-dent une tomate cerise, un dé de saucisson, un dé de gruyère puis terminer par une olive. Et voilà !

- 1 barquette de tomate cerise
- 1 bocal d'olive verte dénoyautées
- 1 gruyère de 200 g sans trous
- 1 saucisson sec