

## Duo coloré de brochettes

Ingrédients pour 20 pièces:

- 200 g de fromage mou rond  
(p. ex.: fromage rouge)
- 1 kiwi
- 10 petites fraises
- 150 g de fromage de mouton
- 1/4 de pain galette (= 100 g)
- 2 – 3 c à s de pesto rouge
- 5 gros olives vertes et noires
- 10 petites tranches de baguette
- 2 – 3 c à s de moutarde à votre goût  
(p. ex. moutarde de figues)
- env. 20 cure-dents ou piques à cocktail

Découpez le fromage mou comme un gâteau en 10 triangles. Nettoyez le kiwi et les fraises, épluchez le kiwi, lavez les fraises et découpez le kiwi en demies tranches. Découpez le fromage de mouton en 10 dés.

Découpez le pain galette en 5 triangles, ouvrez les triangles du pain galette en deux, étalez le pesto dessus et fixez un dé de fromage de mouton et une olive avec un cure-dent dessus.

Étalez la moutarde sur les tranches de baguette et fixez un triangle de fromage mou, une demie tranche de kiwi et une fraise avec un cure-dent sur chaque tranche.

Si vous voulez, vous pouvez servir le duo de brochettes sur un nid de salade.

Temps de préparation: env. 20 minutes

Par pièce:

**kJ/kcal: 376/90**

**protéines: 4,4 g**

**matières grasses: 5,0 g**

**glucides: 6,0 g**