Mini brochettes de raisin à la mimolette

09/07/2019 à 10h10

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 8 tranches de mimolette
- 1 grappe de raisin rouge

Préparation :

- Lavez le raisin et détachez les grains.
- Coupez-en environ un tiers en deux.
- Détaillez les tranches de mimolette en longues bandes de 2 cm de large, environ.
- Puis embrochez sur des piques en bois un grain de raisin, deux bandes de fromage roulées, puis un demi-grain de raisin, face coupée vers le bas, pour pouvoir poser les brochettes.
- Et servez aussitôt!