



## **BROCHETTES DE TOMATES CERISES AU FROMAGE MARINE AU PESTO**



Facile  
**10 mn**

### **Pour une vingtaine de piques:**

20 tomates cerises

20 dés de fromage pour moi du salers ( du pecorino ou de la tomme de Savoie seraient bien aussi)

1 petit bol de pesto de basilic

20 cure-dents

Détailler le fromage en morceaux pas plus larges que le diamètre des tomates et les faire mariner dans le pesto pendant une demi journée.

Couper les tomates cerises en 2 et, sur une pique, enfiler d'abord une moitié de tomate, puis un cube de fromage mariné et enfin la dernière moitié de tomate.