



Brochettes sucrées salées courgettes abricots

Ingrédients pour 7/8 petites brochettes

- 4 petites courgettes
- 10/12 tranches de lard très fines
- 12 abricots moelleux ou frais
- sel, poivre, herbes de Provence
- piment d'Espelette

Blanchir les courgettes pelées 3/4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les couper en tronçons de taille moyenne.

Préparer un mélange épicé avec sel, poivre du moulin, herbes de Provence et une pincée de piment puis rouler les tronçons de courgette dans ce mélange.

Faire rissoler les tranches de lard dans une poêle chaude sans matière grasse. Couper les tranches de lard en deux dans le sens de la longueur en fonctions de la taille de vos tronçons de courgettes. Enrouler le lard autour des tronçons.

Couper les abricots en 2 ou 3 suivant leurs tailles.

Monter les brochettes en alternant abricots et courgettes préparées. Saupoudrer d'un peu d'herbes de Provence. Réserver.

Au dernier moment, mettre les brochettes à griller sur chaque face, quelques secondes sur le barbecue ou dans une poêle bien chaude sans matière grasse.

Déguster bien chaud

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>