



## Mini-brochettes aux fruits de mer

Temps de préparation: 20 minutes

Niveau: facile

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

400g de Frutti di Mare Premium

1 pomme Granny Smith

4 tranches fines de lard fumé

100g de feta

150g de tomates cerises rouges et jaunes

1 avocat

1 citron jaune

20cl d'huile d'olive

Petits pics ou cure-dents

Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Décongeler et égoutter les fruits de mer. Puis les poêler à feu vif avec un peu d'huile d'olive pendant environ 5 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre, puis réserver.
2. Faire griller les tranches de lard dans une poêle pendant environ 3 minutes de chaque côté puis couper les en petits morceaux. Couper la pomme et l'avocat en petits cubes et arroser avec  $\frac{1}{2}$  jus de citron, puis réserver.
3. Couper la feta en petits cubes ainsi que l'autre moitié du citron en petites tranches fines et rincer les tomates cerises.
4. Monter vos mini-brochettes en mettant un fruit de mer sur chaque pic et alterner les saveurs selon votre convenance. (Par exemple : du lard, une noix de saint-jacques, un cube d'avocat, une tomate cerise). Laisser reposer les brochettes au frais puis servir avec une mayonnaise pimentée ou une sauce cocktail.