

Brochettes Melon, Mozzarella, Jambon italien & basilic

Quand vient l'heure de l'apéritif et qu'il fait chaud, on a souvent envie de quelque chose de frais et de léger. Voici une brochette toute simple et facile à réaliser. Pour un maximum de goût, il est préférable de les préparer la veille, mais on peut tout à fait les faire juste avant. Cette recette a été testée et approuvée au buffet d'anniversaire de ma maman.

Pour une trentaine de brochettes : Des pics à brochettes – 1 melon charentais mur – 2 paquets de chiffonnade de jambon italien – 2 paquets de petites billes de mozzarella – 1/2 bouquet de basilic frais.

A l'aide d'une cuillère à parisienne, faites des billes de melon (le reste pourra vous servir dans une salade de fruits). Réservez-en environ 30 (les plus belles).

Égouttez les billes de mozzarella. Lavez et essuyez vos feuilles de basilic et réservez-les.

Pour le montage, enfiler une bille de melon sur le pic, puis déchirez un morceau de jambon italien et roulez-y dedans un bout de basilic frais. Piquez sur la brochette et terminez par une bille de mozza. Recommencez autant de fois que possible.

Personnellement, je les dipose ensuite dans une verrine pour les arroser d'un filet d'huile d'olive fruitée.

Réservez au frigo au moins 1h (moi je préfère une nuit) et dégustez bien frais.

S'accompagne très bien d'un bon champagne brut de blanc (bien frais évidemment).

Cupcakes Fraises Basilic

Pour 18 cupcakes : 150g fraises – 125g beurre pommade – 125g sucre – 2 oeufs – 150g de farine – 2cc levure

Pour le glaçage : 1 bouquet de Basilic – 15cl de crème liquide entière – 50g sucre glace

Préchauffez votre four à 180°C et garnissez de caissettes papier votre plaque à muffins.

Lavez, équeutez et coupez vos fraises. Réservez sur du papier absorbant.

Dans une jatte, fouettez les oeufs et le sucre. Ajoutez le beurre et les oeufs 1 par 1. Terminer par la farine et la levure mélangées.

Ajoutez les fraises et mélangez délicatement à la maryse.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 20min environ.

Laissez tiédir dans la plaque, puis démoulez et laissez totalement refroidir sur une plaque.

Pendant ce temps, équeutez le basilic en gardant les têtes pour la déco. Plongez les feuilles coupées en deux dans la crème. Faites chauffer légèrement (attention ne pas faire bouillir la crème). Coupez le feu, couvrez et laissez infuser au moins 20min.

Filtrez et placez au froid pour pouvoir monter la crème en chantilly après.

Quand la crème est bien froide (au moins 2 bonnes heures au

froid, voire 10min au congélateur en plus), montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et continuez de fouetter.

A l'aide d'une poche surmontée d'une douille en forme d'étoile, garnissez le dessus des cupcakes. Appez une fraise et une tête de basilic pour terminer la décoration.