

Brochettes de tomates, concombres et mangue à l'huile de vanille

Source : <http://www.lesfoodies.com/annefiso/recette/brochettes-tomates-concombres-et-mangues-lhuile-vanille>



30 min



sans



sans



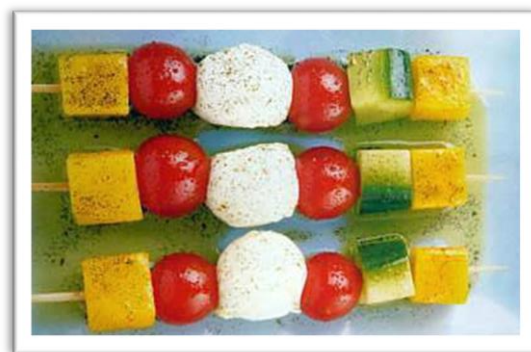
½ h
minimum



4 à 6

Pour 15 brochettes (environ) :

- 1 ½ mangue
- 1 concombre
- 30 tomates cerises
- 1 gousse de vanille
- 30 cl d'huile d'olive
- 15 billes de mozzarella
- Sel et poivre



1 Epluchez complètement les mangues, 1 fois sur 2 le concombre afin de garder un peu de peau ;

2 Coupez le concombre et la mangue en cubes réguliers (coupez directement tous les cubes sur la mangue, petit à petit les cubes vont se détacher du noyau ce qui vous aidera pour enlever les autres cubes).

3 Lavez les tomates cerises ; égouttez 15 billes de mozzarella.

4 Préparer vos brochettes : mangue, concombre, tomate, mozzarella, tomate, mangue. Salez, poivrez et réservez.

5 Fendre et grattez une gousse de vanille ; faites chauffer l'huile doucement à 50°C max ; ajouter la vanille puis laissez infuser 1h minimum.

6 Arrosez les brochettes de l'huile à la vanille puis laissez macérer ½ heure minimum.

7 Egouttez puis servir.

Remarque :

1. Vous pouvez remplacer la vanille par de la truffe ou prendre une huile parfumée à la truffe.
2. Vous pouvez ajouter des graines ou herbes comme de la ciboulette, des baies roses concassées, des graines de sésame, chia, pavot, du persil marin (algues) ...