**Petites brochettes apéritives**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/petites-brochettes-aperitives-juillet-2009-197-copie-copy.jpg)

**- Melon**  
**- Jambon cru en tranches très fines (Parme, Aoste..)**  
**- Feta**  
**- Tomates cerise**  
**- Huile d'olive**  
**- Basilic**  
**- Poivre du Moulin**

**La veille :**

Couper la feta en cubes.  
Mélanger l'huile d'olive avec du basilic ciselé pour faire une petite marinade. Poivrer.  
Verser la marinade sur les cubes de feta. Mélanger très délicatement pour bien enrober le fromage.  
Couvrir et mettre au frais jusqu'au lendemain.

**Le jour du repas :**

Nettoyer le melon et prélever des boules de chair à l'aide d'une cuillère parisienne.  
Couper le jambon de Parme en lamelles et les froisser en chiffonnade.  
Mettre sur chaque brochette une tomate cerise, le jambon, un cube de feta (attention en enfonçant la pique de ne pas éclater le cube) et une bille de melon.  
Maintenir au frais jusqu'au service.