



### **Bouchées de mozzarella au raisin**

Pour 6 personnes :

- *1 grappe de petit raisin noir (ou 150 g de myrtilles)*
- *200 g de mozzarella*
- *graines de sésame*
- *poivre blanc (ou gris)*

Laver et sécher le raisin.

Si vous avez choisi d'utiliser des billes de mozza, ce que préconise la recette, les couper en deux. Mais vous pouvez tout à fait couper votre morceau de mozza en petits cubes.

Assembler en brochette, sur un cure-dent, en enfilant un grain de raisin et un morceau de mozza. Parsemer de sésame et de poivre.

Servir sur un plat noir pour le contraste.