

### PIQUES FETA ABRICOT ETC...



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: sans**

#### **Pour une vingtaine de piques:**

20 cubes allongés de féta d'environ 7 x 7x 5 mm de côté  
20 cubes allongés d'avocat d'environ 7 x 7 x 3 mm de côté  
20 tranches très fines de magret de canard séché  
20 olives noires dénoyautées  
3 abricots un peu fermes  
Piment d'Espelette  
Jus de citron

Mettre un voile de piment d'Espelette dans une assiette. Couper soigneusement la féta en cubes d'environ 7 x 7 x 5 mm et les poser sur le piment. Réserver.

Couper l'avocat en cubes de la même taille que la féta, les citronner immédiatement pour éviter l'oxydation. Arroser.

Enlever le gras des tranches de magret et les rouler sur elles-mêmes.

Laver les abricots, les essuyer et les tailler en quartiers (environ 8 par abricots).

Prendre 20 piques et enfiler successivement les différents éléments en commençant par les olives et en terminant par la féta qui servira de socle et permettra aux petites brochettes de tenir "debout".