

# Brochettes de pâtes au Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

## Ingrédients

### Pour les brochettes de pâtes

- Pâtes, Conchiglionis de préférence
- Pesto au basilic
- Gruyère de France

## Préparation

- Une belle idée de brochettes festives pour les premiers apéros mais pas que... Choisissez de belles grosses pâtes, de préférence des conchiglionis que vous faites cuire al dente dans de l'eau salée. Une fois refroidies, garnissez-les de pesto au basilic mais vous pouvez aussi utiliser une tapenade ou un caviar d'aubergine pour varier les plaisirs. Ajoutez quelques petits dés (très petits !) de Gruyère IGP et quelques feuilles de cerfeuil. Terminez avec des baies roses parsemées.
- Placez délicatement vos conchiglionis sur un pique en bois. Effet garanti !



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**