

Brochette de Canard aux Pêches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Marinade : 4 h minimum

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	2 - 3
- PECHE(S)	4 blanches ou au sirop
- HUILE D'OLIVE	15 cl
- ROMARIN	1 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- CITRONNELLE	1 c à soupe (à défaut zeste d'1 citron)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Retirez la peau des magrets et coupez la chair en gros dés.
- Mélangez dans un plat creux, la viande avec l'huile, le romarin, l'origan, la citronnelle, sel et poivre. Laissez mariner au frais pendant au moins 4 heures.
- Au moment du repas, faites votre barbecue et préparez de bonnes braises.
- Enfilez sur chaque pique un morceau de viande puis un de pêche (blanche avec la peau).
- Faites grillez les brochettes sur le barbecue. Retournez à mi-cuisson. Ne laissez pas cuire trop longtemps, le canard doit être rosé et pas trop sec.

