

Brochettes de Canard aux Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	2
- ANANAS	3 grosses tranches
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- PAPRIKA	1/2 c à café
- PIMENT D'ESPELETTE	1/2 c à café
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	
- CREME BALSAMIQUE	un trait

Recette:

- Dégraissez les magrets de canard et coupez-les en gros dés réguliers.
- Pelez et coupez l'ananas en tranches épaisses. Enlevez le cœur et coupez-les en morceaux de même calibre que les dés de volaille.
- Sur un pic à brochette, alternez les dés de magrets et ceux d'ananas.
- Dans un récipient, mélangez toutes les épices avec l'huile et la sauce soja. Salez et poivrez.
- Nappez un côté des brochettes avec cette préparation.
- Faites cuire le côté huilé dans une poêle à grillade bien chaude ou sur la plancha ou encore au barbecue.
- Nappez l'autre côté des brochettes avec le reste de l'huile aux épices.
- Laissez cuire sur toutes les faces entre 3 et 4 minutes suivant la grosseur de vos dés de volaille.
- Servez-les avec un trait de crème balsamique.

