

Brochettes de Canard au Melon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD 2x
- MELON(S) 1/4
- JAMBON SERRANO 4 tranches
- MIEL 1 c à soupe
- SAUCE TERIYAKI (JAPONAIS-CHINOIS) 1 c à soupe
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Retirez le gras des magrets délicatement.
- Coupez la chair en gros dés et placez-les dans un plat creux.
- Ajoutez-y le miel, la sauce teriyaki, sel et poivre. Laissez mariner au frais pendant au moins 1h30.
- Après ce temps, pelez et coupez le melon en dés.
- Roulez chaque tranche de jambon et coupez-les en deux.
- Montez ensuite vos brochettes en alternant morceaux de canard mariné puis melon et enfin jambon. Conservez la marinade.
- Faites grillez les brochettes au barbecue (ou à défaut à la plancha). Arrosez-les de marinade. Salez et poivrez en fin de cuisson.

