



Mini-brochettes de canard aux abricots

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 magrets
16 abricots secs
4 tiges d'origan effeuillées
2 cuil. à soupe de miel liquide
Quelques pincées de piment d'Espelette
40cl de thé chaud
Sel

PRÉPARATION

1. Mettez les abricots à tremper dans le thé au moins 2 heures. N'hésitez pas à les mettre à tremper dès la veille, ils n'en seront que meilleurs.
2. Faites chauffer la plancha à feu vif.
3. Coupez les magrets de manière à obtenir 16 cubes.
4. Piquez un abricot sur chaque pique. Piquez ensuite un morceau de magret en mettant le côté peau au bout des piques. Intercalez quelques feuilles d'origan entre les abricots et les morceaux de canard.
5. Badigeonnez les brochettes avec le miel puis salez-les. Déposez-les d'abord sur la plancha côté peau et laissez dorer. Faites ensuite dorer de tous les côtés.
6. Terminez en parsemant le piment d'Espelette sur les brochettes.