

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Brochettes de magret de canard aux abricots

Ingrédients

Pour 6 brochettes, il faut 2 magrets de canard, des abricots secs, 1 gros oignon, du sel, du poivre de Cayenne, de l'huile d'olive, du miel liquide, du cumin, de la muscade, de la cannelle en poudre.

Préparation

Préparez la marinade: Ajoutez 1 grosse cuillère à soupe de miel liquide à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ensuite, ajoutez toutes les épices.

Coupez les magrets en morceaux de 2,5cm environ de largeur.

Faites mariner la viande en veillant à ce que tous les morceaux soient enduits de la marinade. Couvrez d'un film et laissez dans la marinade au moins 20 minutes.

Préparez les brochettes en alternant les oignons, les abricots et la viande. Piquez la viande dans le sens de la longueur sur la brochette, vous pourrez ainsi mettre deux morceaux sur un bâton.

Démarrez le feu du BBQ.

Faites cuire doucement vos brochettes au BBQ. Attention, la grille doit être assez haute car la graisse du canard risque de faire de grandes flammes.

Accompagnez vos brochettes d'une petite salade à la roquette ou d'un taboulé.

Quand c'est cuit, passez à table et bon appétit!