

Brochette de magret de canard, mûres et citron vert



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

15 min

TEMPS TOTAL

25 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

- 4 magrets de canard
- 200 gr de mûres fraîches
- 4 citrons verts
- 3 c.à.s. de miel
- Fleur de sel et poivre noir
- 2 c.à.s. de vinaigre de framboise

INSTRUCTIONS

1. Coupez les magrets en morceaux de 4 cm de largeur environ. Coupez les citrons verts en deux. Dressez les brochettes en alternant la viande, les citrons et les mûres. Salez et poivrez.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte. Dans une petite casserole, faites chauffer le miel et le vinaigre et quelques mûres à feu doux.
3. Grillez les brochettes 1 minute de chaque côté au-dessus des braises, et puis placez-les 5 minutes dans la zone "froide" du BBQ, couvercle fermé pour qu'elles continuent à cuire lentement sans brûler. Arrosez les brochettes de la sauce à l'aide d'un pinceau pour qu'elles caramélisent.



MOTS CLÉS

brochette, canard, magret