

Brochettes de canard au miel et aux pêches



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 4 h

Cuisson : 10 mn

Des brochettes originales pour les amateurs du sucré-salé !!

Recette proposée par : Sandra Héraud

Ingrédients

- pour 6 brochettes :
- 2 magrets de canards
- 2 pêches
- pour la marinade :
- 1 cs de miel
- 2 cs de sauce soja
- 0,5 cc d'4 épices

Préparation

- 1 Coupez les magrets de canards en tranches fines.
- 2 Mélangez tous les ingrédients de la sauce et laissez mariner le canard minimum 4 heures.
- 3 Lavez les pêches et coupez-les en tranches.
- 4 Enfilez la viande dans des pics à brochette en alternant avec les pêches.
- 5 Faites cuire au grill 5 à 10 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

