

Brochettes de canard aux pruneaux

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 aiguillettes de canard
- 8 tranches de magret séché
- ½ poivron
- 200 g de tomates cerises
- 200 g de pruneaux
- huile, sel, poivre, herbes Provence
- piques à brochettes



Préparation

Dénoyauter les pruneaux.

Diviser les aiguillettes en 2 sur la longueur.

Rouler les aiguillettes autour du pruneau.

Faire de même avec les magrets séchés.

Alterner sur la pique à brochettes les aiguillettes, poivrons, magrets et tomates.

Assaisonner avec du sel, poivre et herbes de Provence.

Terminer votre préparation en y rajoutant un petit filet d'huile.

Faire griller 5 minutes de chaque côté.

C'est prêt à déguster...

