



Collations

Mini brochettes de magret

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 magrets de canard
3 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
3 jeunes oignons
3 cuillères à soupe de confiture d'orange
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Mélangez 5 cs d'huile d'olive avec le miel et le vinaigre balsamique et poivrez.

Enlevez la graisse des magrets et coupez la viande en petits cubes. Mettez la viande dans la marinade et laissez mariner 1 heure dans le frigo. Coupez les oignons en morceaux de 3 cm.

Enfilez les dés de viande en alternant avec un morceau d'oignon sur 6 petits bois à brochette. Chauffez la confiture avec 2 simples cuillères à soupe d'eau. Servez la sauce douce avec les brochettes.

