



Les plats principaux

Canard aux abricots

Pour 8 personnes.

Ingrédients

4 magrets de canard
2 cuillères à café de vinaigre balsamique
24 abricots (secs, coupés en deux)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Dégaissez les magrets et coupez-les en dés de $\pm 2,5$ cm. Salez et poivrez.

Mélangez l'huile d'olive et le vinaigre balsamique et versez cette marinade sur la viande. Mettez-la ensuite au réfrigérateur pendant 4 heures.

Piquez en alternance un morceau de canard et une moitié d'abricot sur des brochettes en bois ; badigeonnez celles-ci de marinade. Faites cuire à feu vif pendant environ 6-8 minutes.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

