

Brochette de magret de canard et abricot au barbecue sauce miel moutarde

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 magrets de canard
- 12 abricots
- 8 branches de romarin

Pour la sauce :

- 15 cl de jus d'orange
- 20 g de miel
- 20 g de ketchup
- 35 g de moutarde à l'ancienne
- poivre



Préparation

1- Dans une casserole, faire réduire le jus d'orange de moitié. Ajouter le miel, le ketchup et la moutarde, puis laisser réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.

2- Retirer le 3/4 des feuilles des branches de romarin en conservant l'extrémité qui forme une sorte de plumeau.

Laver les abricots et les couper en 2, puis les dénoyauter.

3- Dégraisser légèrement les magrets et retirer les peaux blanches du côté chair. Découper ensuite dans chaque magret 4 à 6 tranches épaisses dans le sens de la longueur, puis en envelopper les demi abricots.

4- Enfiler 3 morceaux par brochette de romarin, badigeonner de sauce à l'aide d'un pinceau.

3- Griller les brochettes pendant 4 à 5 minutes de chaque côté. Les laquer plusieurs fois de sauce pendant la cuisson. Une fois cuites, assaisonner de poivre et les servir aussitôt.