



## Mini brochettes de magret aux 6 sauces

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 beaux magrets de canard
- Huile d'olive
- Jus de citron
- 3 gousses d'ail
- Thym, basilic et origan
- 100 g de roquefort
- 2 c. à soupe de Raifort
- 10 cl de Riesling
- 200 g de compote de pommes
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 c. à soupe de curry
- 25 cl de lait de coco
- 150 g de confiture de cerises noires
- 100 g de framboises
- Vinaigre balsamique

- Piment d'Espelette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

## Les sauces

1. Sauce provençale : émulsionner 8 c. à s d'huile d'olive et le jus de citron en ajoutant les herbes ciselées et les gousses d'ail écrasées. Saler et poivrer.
2. Sauce au roquefort : Mélanger 100 g de roquefort dans 20 cl de crème liquide chaude. Mixer, saler et poivrer puis garder au chaud.
3. Sauce au raifort et au riesling : Mélanger 2 c. à s de raifort avec 20 cl de crème liquide chaude. Ajouter 10 cl de riesling, saler et poivrer puis garder au chaud.
4. Sauce aux pommes : Mélanger 200 g de compote de pomme avec 3 c. à s de vinaigre de cidre. Saler et poivrer.
5. Sauce au curry : Mélanger l'ail écrasé, 2 c. à s de curry et 25 cl de lait de coco chaud. Saler à votre goût.

## Le magret

1. Inciser la peau des magrets en croix. Les placer côté peau sur la plancha à basse température pendant 10 min pour faire fondre une partie de la graisse. Retirer la graisse fondue.
2. Couper chaque magret en 10 morceaux pour les enfiler sur des brochettes en bois. Cuire les brochettes 2 min par face sur la plancha très chaude.
3. Servir aussitôt avec les sauces.