



Brochettes de magret de canard aux agrumes

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 Magrets de canard
- 2 oranges
- 2 pomelos
- 2 citrons verts
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1. Déposer les Magrets côté chair sur une planche à découper.
2. Entailler la graisse en croisillons avec un couteau tranchant, puis les couper en morceaux de 3 cm de largeur.
3. Laver soigneusement les agrumes (oranges, pomelos, citron verts) et les couper en gros quartiers avec la peau en récupérant le jus dans un bol.
4. Enfiler les morceaux de Magret et les quartiers d'agrumes en les intercalant sur de grandes brochettes en métal. Poivrer au moulin.
5. Faire cuire les brochettes au barbecue 3 à 4 minutes par côté en les arrosant avec le jus d'une orange. Saler en fin de cuisson et servir aussitôt avec un riz blanc.