

# LES RECETTES DE BRASÉRO LOC'

ÉDITION SPÉCIALE

BROCHETTES

BY BRASÉRO LOC'

## BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD AUX PÊCHES



### INGRÉDIENTS POUR 6 BROCHETTES:

- 3 magrets de canard
  - huile d'olive
- 3 pêches blanches ou de vignes pas trop mûres !
- 2 branches de romarin

### PRÉPARATION :

1. Couper les magrets de canard en morceaux de la taille d'une bouchée. Coupez des cubes assez réguliers.
2. Placez les morceaux dans un saladier avec le romarin et un filet d'huile d'olive
3. Couvrir le saladier d'un film alimentaire et le placer au réfrigérateur pendant 30 min. Vous pouvez laisser plusieurs heures sans soucis voir toute une nuit. Les brochettes n'en seront que plus savoureuses.
4. Couper les pêches en 6
5. Monter les brochettes en alternant canard et pêches.
6. Placez les brochettes sur une votre braséro et laisser selon votre envie.

