

Brochettes de magret et cœurs de canard au barbecue ou plancha



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Mélanger** l'huile d'olive, le miel, les herbes de Provence, le sel et le poivre et **disposer** le mélange obtenu dans un plat creux.
- **Découper** les cœurs de canard en deux dans le sens de la longueur.
- Après avoir retiré la peau du magret, **découper** le magret en gros cubes de façon à mettre deux ou trois morceaux par pique.
- **Mettre** les cœurs découpés et les cubes de magret dans la marinade et **veiller** à ce que chaque morceau soit imbibé de la préparation en les badigeonnant. **Réserver** au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- **Piquer** les morceaux de viande sur votre broche en alternant le magret et les cœurs de canard. **Verser** le reste de la préparation sur vos brochettes.
- **Déposer** les brochettes sur la grille de votre barbecue de 3 minutes puis **retourner** et **laisser** cuire autant de l'autre côté.
- Si vous ne possédez pas de barbecue, vous pouvez également réaliser ces brochettes en les faisant cuire à la plancha ou dans une poêle.



INGRÉDIENTS

- 1 magret Label Rouge des Landes
- 16 cœurs de canard
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 à 3 cuillères à soupe de miel
- Herbes de Provence
- Sel, poivre



10 min



8 min



1/5