

Brochettes d'aiguillettes de canard aux abricots



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Mélanger** l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le miel, le sel et le poivre.
- **Déposer** les aiguillettes dans un plat creux et les badigeonner de la marinade obtenue. Réserver 1 heure au réfrigérateur.
- **Découper** les abricots en deux et retirer le noyau.
- **Découper** à nouveau chaque moitié en deux morceaux.
- **Piquer** les aiguillettes de canard en alternant avec les morceaux d'abricots.
- **Faire cuire** à la plancha ou à la poêle en les retournant de chaque côté en les nappant de sauce.



INGRÉDIENTS

- 12 aiguillettes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 6 abricots
- Sel, poivre



10 min



selon vos préférences
de cuisson



1/5