

BROCHETTES DE CŒURS DE CANARD



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Nettoyer** les cœurs de canard et les **couper** en deux dans le sens de la longueur.
- **Tailler** les tranches de ventrêche en morceaux d'environ 1 cm.
- En fonction de la taille des têtes des champignons, vous pouvez choisir de les laisser entières ou de les **couper** en deux.
- **Enfiler** les cœurs sur une brochette en alternant les têtes de champignons et les morceaux de ventrêche.
- **Saler** et **poivrer**.
- **Ajouter** l'ail haché et le persil.
- **Déposer** vos brochettes sur votre barbecue 3 à 4 minutes de chaque côté.



INGRÉDIENTS

- 500g de cœurs de canard
- 150 g de ventrêche
- 16 têtes de champignons
- Mie de pain
- Sel
- Poivre
- Ail
- Persil



10 min selon vos goûts **1/5**