



3 Magrets de canard ou porc
12 Abricot(s) : 12 pièce(s)
Branches de romarin
Pour la sauce :
20 cl Jus d'orange
30 g Miel
30 g Ketchup
50 g Moutarde à l'ancienne
Sel , Moulin à poivre

Brochettes

ABRICOTS, MAGRET DE CANARD OU ROND DE VEINE DE PORC

- Dans une casserole, fait réduire le jus d'orange de moitié. Ajoute le miel, le ketchup et la moutarde, puis laisse réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- Retire des branches de romarin 3/4 des feuilles en conservant l'extrémité qui forme une sorte de plumeau.
- Lave les abricots et coupe- les en 2, les dénoyer.
- Dégraisse légèrement les magrets et retire la peau blanche du côté chair. Découpe ensuite 8 tranches épaisses de magret de canard dans le sens de la longueur, puis en enveloppe les demi-abricots.
- Sale et badigeonne de sauce.
- Griller les brochettes au barbecue pendant 4 à 5 min de chaque côté. Les laquer plusieurs fois de sauce pendant la cuisson. Une fois cuites, assaisonne de poivre et les servir aussitôt.