

## BROCHETTES DE CANARD AUX PECHES



Pour 6 personnes :

3 magrets de canard

6 pêches pas trop mûres

8 cl de miel liquide

3 cuil à soupe de sauce soja

3 c à soupe de porto

Huile d'olive

Romarin

Poivre

Oter une grande partie du gras des magrets. Les découper en morceaux et les mettre dans un plat creux, ajouter le romarin, le miel, la sauce soja et le porto. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Poivrer (la sauce soja étant salée, il vaut mieux laisser les convives ajouter du sel après cuisson). Laisser mariner 2 à 3 h.

Si les brochettes sont en bois, les faire tremper dans de l'eau ½ h.

Couper les pêches en 4.

Monter les brochettes en alternant canard et pêche.

Cuire au barbecue 15 à 20 mn selon le goût.

Pendant ce temps, faire réduire la marinade dans une petite casserole. Arroser les brochettes après cuisson.