

Canard aux pêches version barbecue

J'adore les barbecues et je suis toujours à la recherche de recettes un peu originales qui sortent de l'ordinaire. Aujourd'hui c'est canard aux pêches version barbecue! Un délice...



Canard aux pêches version barbecue

Ingrédients: pour deux personnes

- environ 220 g d'aiguillettes de canard (trois brochettes par personne)
- une pêche (ne la choisissez pas trop mûre, plutôt ferme: si elle est trop mûre les morceaux se déchireront sur les brochettes...)

Pour la marinade

- 2 cuillerées à soupe de soja sucré
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe de soja
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- le jus d'un demi jus de citron vert et le zeste du citron

Pour la sauce

- 40 cl de fond de volaille
- une cuillerée à soupe de cognac
- une branche de romarin frais
- une pêche
- le jus d'un demi jus de citron vert
- sel, poivre

Préparation

- Commencez par réunir tous les ingrédients de la marinade. Plongez-y les aiguillettes et mélangez bien. Laissez mariner au frais pendant 2 h.



Faites mariner les aiguillettes de canard dans la marinade

- Faites chauffer de l'eau et plongez les pêches une

minute dans l'eau bouillante.



Plongez les pêches une minute dans l'eau bouillante

- Au bout d'une minute sortez les pêches de l'eau et ôtez en la peau.



Pelez les pêches

- Coupez les pêches en gros morceaux: n'oubliez pas que si les morceaux sont trop petits ils ne tiendront pas sur les brochettes. **Attention!** La moitié servira pour enfiler sur les brochettes avec les aiguillettes et l'autre moitié servira à parfumer et lier la sauce.



Coupez une pêche en gros morceaux

- Enfilez les aiguillettes de canard sur les brochettes en alternant des morceaux de pêche.



Enfilez les aiguillettes de canard sur les brochettes en alternant des morceaux de pêche

- Versez le fond de volaille, le cognac, les morceaux de pêches restants et la branche de romarin dans une casserole. Chauffez et réduire d'un quart. Mixez alors l'ensemble après avoir ôté la branche de romarin et ajouté le jus d'un demi citron vert: la sauce sera bien onctueuse grâce aux morceaux de pêches.



Réunir tous les éléments de la sauce.



Mixez la sauce

- Cuire les brochettes de canard sur le barbecue juste au dessus des braises.



Cuire les brochettes de canard sur le barbecue juste au dessus des braises

Il ne reste plus qu'à servir.

Dressage :

Je dispose les brochettes sur un lit de salade (ici de la roquette) assaisonnée juste à l'huile d'olive. J'assaisonne avec un peu de sauce à la pêche et sers le reste de sauce dans une petite saucière.



Canard aux pêches version barbecue



Canard aux pêches version barbecue