



Brochettes d'aiguillettes de canard



Ingrédients pour 6 personnes

- 2 paquets d'aiguillettes Fiers de Nos Terres sous-vide 300 g
- 1 courgette
- Fruits frais de saison
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- Pics à brochettes



Temps >>



Préparation
30 min



Cuisson
15 min

Préparation

1. Émincer la courgette en fine lamelle dans la longueur à la mandoline.
2. Faire blanchir les lamelles de courgette dans de l'eau bouillantes pendant 10 secondes afin de les attendrir.
3. Poser 1 aiguillette sur chaque lamelle de courgette et l'enrouler sur elle-même afin de réaliser comme une sucette.
4. Piquer sur une brochette, enduire d'huile d'olive, de sel et de poivre.
5. Ajouter selon votre envie un morceau de fruit frais de saison (pêche, nectarine, abricot, cerise, ...)
6. A griller à la poêle, à la plancha ou sur le barbecue