



# Brochettes de Gésiers de canard confits



## Ingrédients pour 6 personnes

- 2 bocaux de gésiers de canards confits Fiers de Nos Terres
- 1 cas de thym
- 2 cas de miel
- 2 cas de sauce soja
- 1 cac de gingembre frais râpé
- 1 poivron rouge coupé en morceaux de 3 cm
- 1 poivron jaune coupé en morceaux de 3 cm
- 2 oignons blancs coupés en morceaux de 3 cm
- Pics à brochettes



Temps >>



Préparation  
30 min



Cuisson  
15 min

## Préparation

1. Faire dégraisser lentement les bocaux de gésiers confits au bain marie.
2. Faire mariner les gésiers dans le mélange de thym, miel, sauce soja et gingembre pendant au moins 1 h.
3. Monter les brochettes en intercalants les gésiers avec les différents légumes.
4. A griller à la poêle, à la plancha ou sur le barbecue