

# Brochettes aiguillettes canard et figues rôties



SERVI AVEC  
AOC MADIRAN  
MAESTRIA



**PRÉPARATION**  
10 min

**CUISSON**  
10 min



**DIFFICULTÉ**  
facile



**POUR**  
2 personnes

6 aiguillettes de canard  
—  
5 figues fermes  
—  
1 c. à s. d'huile de sésame  
—  
1 branche de romarin  
—  
1 cuillère à café de miel  
—  
Graines de sésame  
—  
Fleur de sel

Commencer par découper les figues en quartier.

Sur une brochette, mettre les aiguillettes de canard en intercalant des morceaux de figues en les piquant bien au centre.

Dans une poêle anti-adhésive, mettre l'huile de sésame, le miel et les feuilles de romarin.

Déposer les brochettes dans la poêle, et faire cuire 2 à 3 min de chaque côté, en les retournant délicatement.

Saupoudrer d'un peu de fleur de sel, et de graines de sésame.

Servir immédiatement. \*

*Plaimont*

Partagez vos  
meilleurs moments

#PLAIMONT

