

Brochettes de canard aux pruneaux d'Agen

Préparation :
10 minutes

Cuisson :
10 minutes

Difficulté :
Très facile



Photo : Photothèque BIP



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 10 aiguillettes de canard
- 10 tranches de magret fumé ou séché
- 1/2 poivron
- 15 pruneaux d'Agen dénoyautés
- huile, sel, poivre
- herbes de provence
- piques à brochettes

PRÉPARATION

Coupez les aiguillettes en 2 sur la longueur.

Coupez les pruneaux en 2.

Roulez les aiguillettes autour d'un pruneau, de même pour les magrets fumés.

Alternez sur une pique à brochettes avec aiguillettes, poivrons, magrets. Salez, poivrez. Ajoutez un filet d'huile.

Faites griller 5 minutes de chaque côté. Servir avec des pommes sautées.



Le pruneau d'Agen est originaire du prunier et plus particulièrement de la variété prune d'Ente. Il provient d'une zone géographique délimitée autour d'Agen.