

Nombre de personnes : 4
Temps de Préparation : 20mn
Temps de Cuisson : 5 à 10mn
Total du temps à prévoir :30mn
sans compter le temps de repos!

Canard laqué en yakitori

Une recette donnée par Béné!

Simple et Succulent



Ce qu'il vous faut :

450 gr d'Aiguillette de Canard

Pour la Marinade :

2 gousses d'ail pilées
2 cm de gingembre frais râpé
60 ml de sauce de soja
1 Cuil. à Soupe de sucre roux
2 Cuil. à Soupe de miel
2 Cuil. à Soupe de sauce Hoisin
2 Cuil. à Soupe de vinaigre de xérés ou balsamique

Minimum, 1h avant la cuisson

Faites la marinade en Mélangeant l'ail haché, le gingembre râpé, la sauce de soja, le sucre, le miel, le vinaigre et la sauce Hoisin.

Coupez les aiguillettes de canard en lanières (*comme Bénédicte, je les ai simplement coupé en deux*) et mélangez -les à la marinade.

Placez au frais pendant un minimum de 1h (*personnellement Je fais mariner plus longtemps !*)

Au bout d'1 heure ,

Enfilez les lanières de canard sur des brochettes.

Faites-les griller au four (chaud) à 180° pendant 5 mn à 10 mn (*ou plus si vous souhaitez plus cuit!*), en les arrosant régulièrement de sauce afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent .

servez et... régalez vous

... sans oublier votre accompagnement !

Le Post'it d'Aramis

Pour cette recette, le post'it devient celui de Bénédicte !

Vous pouvez faire cuire vos p'tites brochettes au grill, au four, à la poêle et bien sur au barbecue.