

Brochettes de Canard Bromois

Nombre de portions : 4
Temps de préparation : 20 minutes
Temps de marinade : 1 heure
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes

4 poitrines de canard du Lac Brome

1 c. à thé de pâte de piments forts (Sriracha)
2 c. à soupe de tamari
½ tasse de concentré « RoyalSureau » BoisÉPinson
¼ tasse d'huile d'olive
2 poivrons rouges coupés en bouchées
2 courgettes Romanesco, ou de votre choix
2 oignons blancs
8 dattes fraîches
Sel de mer et poivre noir

Retirer le gras sur les poitrines de canard
Couper les poitrines de canard en cubes
Déposer sur une assiette profonde

Mélanger la pâte de piments, le tamari, le **concentré « RoyalSureau »** et l'huile d'olive
Verser sur les cubes de canard
Saler et poivrer
Laisser mariner 1 heure

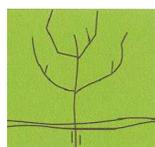
Préparer tous les légumes pour le montage des brochettes
Dénoyer les dattes et les couper en deux

Préchauffer le BBQ à intensité moyenne

Monter les brochettes en alternant canard, légumes et demi-dattes
Déposer les brochettes sur le BBQ et cuire de 8 à 10 minutes pour une cuisson médium-saignante

Couvrir partiellement et les tourner à quelques reprises durant la cuisson
TOUT AU LONG DE LA CUISSON, badigeonner les brochettes de la marinade

Retirer du gril et servir sur un lit de couscous



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6