

BROCHETTES DE POMMES, FIGUES ET MAGRET DE CANARD

- 8 personnes
- Cuisson : pas de cuisson
- Temps de préparation : 15 min

Ingrédients :

Pour 32 pièces environ :

2 pommes

3 paquets de tranches de magrets de canard fumé
(soit 270 g environ)

16 figues séchées



Coupez les pommes en quatre, ôtez la peau et le cœur puis taillez chaque quartier en 4.

Enlevez la graisse des magrets fumés.
Coupez les figues sèches en deux.

Préparez vos brochettes en enveloppant chaque morceau de pomme d'une tranche de magret et enfiler sur une pique en bois avec une demi-figue sèche.

Servez sans trop attendre pour que la pomme ne noircisse pas.

Variantes :

- Délicieux avec toutes les variétés de pomme.
- Remplacez le magret de canard fumé par du jambon sec.
- A la saison des figues vous pouvez remplacer les figues sèches par des figues fraîches.