

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Brochettes de Canard façon Yakitori

Le 7 juillet 2009

1

Entre la chaleur qui s'installe pour de vrai semble t il cette fois, et le chantier de notre futur « Home Sweet Home » qui n'en finit pas de ne pas se terminer difficile de cuisiner. Les brochettes marinées sont donc une solution idéale pour se régaler sans trop de complication.

Les garçons adorant le canard, celles-ci ont pris leurs habitudes sur notre table.

Votre panier pour 5 personnes :

- 2 magrets de canard
- 2 gousses d'ail
- 50 ml de sauce soja light
- 3 cuil à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuil à soupe de sucre roux
- 2 cuil à soupe de miel
- 2 cuil à soupe de vinaigre blanc balsamique
- 1 cuil à soupe de purée de piment
- 2 cm de gingembre
- 2 cébettes
- 1 bouquet de coriandre
- Graines de sésame grillées

Retirez le gras de vos magrets et tranchez-les en lanières d'un ½ centimètre environ. Vous pouvez également utiliser des aiguillettes.

Hachez vos cébettes, votre ail, râpez votre gingembre et enfin hachez les tiges de votre bouquet de coriandre. Dans un saladier, mélangez l'ensemble de vos ingrédients tout en réservant les feuilles de coriandre et le sésame grillé.

Laissez mariner votre canard au frais durant au moins 2h. Personnellement je les prépare la veille afin de laisser les saveurs infuser la viande toute la nuit.

Au moment de la cuisson égouttez vos lanières de canard et installées les sur des brochettes préalablement humidifiées si elles sont en bois ou en bambou. Passez la marinade au chinois.

Faites grillez vos brochettes au grill rapidement en les arrosant à l'aide de la marinade filtrée.



*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Il ne vous reste plus qu'à parsemer vos brochettes des feuilles de coriandre réservées et de graines de sésame grillées.

Régalez vous !!!

2



© La Popotte d'Eugénie

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*