

Magret de canard aux figes



Préparer un feu de bois avec des sarments de vignes.

Préparer les brochettes avec pour chacune :
une figue entière, un morceau de cornue des Andes, de l'oignon, du poivron, une figue entière,
un morceau de coeur de bœuf, de l'oignon, du poivron, une figue entière, un morceau de
cornue des Andes du poivron.

Faire griller le magret de canard et les brochettes, les retourner souvent pour que cela ne brûle pas.

Couper le magret en tranches très fines et servir une brochette avec quelques morceaux de canard dans chaque assiette ... un délice.