

Brochette de magret séché au sel de Guérande, melon, coulis de framboises

Ingrédients pour 14 brochettes:

1 magret de canard séché au sel de Guérande (recette ici)
1 melon
100 g de framboises
3 cuillères à café de vinaigre de framboise

Préparation du coulis:

Mixer les framboises, ajouter le vinaigre. Passer le coulis au tamis; réserver au froid.

Préparation des brochettes :

Former des billes, à l'aide de la cuillère parisienne, dans le melon.
Couper le magret en tranches.

Intercaler les billes de melon et les tranches de magret sur une brochette.
Servir accompagné du coulis.

<http://deliceyes.over-blog.org/>