

Cuisses de canard au barbecue

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 4 cuisses de canard gras de préférence
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette
- 1 poignée d'herbes du jardin

PREPARATION

- Allumez votre barbecue
- Huilez très légèrement vos cuisses de canard et les mettre côté peau sur le grill
- Cuire des 2 côtés les cuisses pendant 1 heure à chaleur douce.
- Assaisonner vos cuisses au bout de 30 minutes.
- A moment de servir, ajouter les herbes fraîches sur les cuisses et servir aussitôt !