

## Brochettes de cerise

### Cerise, tomates et oignons violets

Piquez sur une brochette de romarin séché (ou sur un long bâtonnet de bois) quatre cerises dénoyautées, un petit oignon violet coupé en deux et deux tomates cerise. Faites mariner les brochettes dans de l'huile d'olive, quelques gouttes de balsamique, une pincée de cardamome, une pincée de curry fort et un peu de sel. Déposez les brochettes sur une plaque à pâtisserie et enfournez 5 minutes à 220°C.



### Piques de cerise et aiguillettes de canard

Assaisonnez des aiguillettes (de fines lamelles) de canard de poivre à queue et arrosez-les de Maury. Enroulez des cerises avec les aiguillettes de canard, fixez avec un pique en bois (également possible un éclat de bâton de cannelle). Faites saisir à feu vif dans une poêle avec quelques gouttes d'huile d'olive, assaisonnez de fleur de sel et dressez les brochettes dans un bol ou dans une assiette. Déglacez la poêle avec le Maury et nappez le tout avec le jus de cuisson.