

Canard Laqué Sauce Hoisin

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	1 (400g)
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- GINGEMBRE	2 cm
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	2 c à soupe
- MIEL	1 c à soupe
- SAUCE AU SOJA	35 ml
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le magret de canard en aiguillettes.
- Emincez l'ail et le gingembre.
- Dans un plat creux, mélangez le vinaigre avec la sauce hoisin, le miel (liquide), la sauce au soja, la cassonade, l'ail et le gingembre. Poivrez.
- Intégrez-y les aiguillettes de canard et laissez mariner au moins 1 heure.
- Faites ensuite griller les aiguillettes dans du beurre chaud quelques instants en les retournant. Réservez sur une assiette.
- Versez la marinade dans la poêle chaude et laissez caraméliser pendant 2 minutes.
- Réintégrez-y les aiguillettes quelques instants puis servez-les sans attendre nappées de sauce.

Remarque:

Accompagnez de pâtes chinoises : par exemple, des *Nouilles Chinoises Sautées aux Carottes et au Curry* (DI-275)

