

CŒURS DE CANARD À LA SAUCE MEXICAINE



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- **Éplucher** l'oignon, le **découper** en petits morceaux et les **faire revenir** dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Une fois que l'oignon est translucide, **ajouter** les tomates coupées en dés avec leur jus ainsi que les poivrons préalablement épépinés.
- **Saler, poivrer, ajouter** le jus de citron et les différentes épices.
- **Laisser mijoter** cette préparation 15 à 20 minutes.
- Pendant ce temps, **découper** les cœurs de canard en deux.
- **Retirer** la sauce de la poêle et la **verser** dans un saladier et passer le tout au mixeur pas trop longtemps de façon à garder des morceaux si vous le souhaitez.



INGRÉDIENTS

16 cœurs
3 tomates
1 oignon
1 poivron rouge
1 citron
1 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à c. d'épices mexicaines
3 c à c. de coriandre
3 c à c. de paprika
Sel, poivre



15 min



selon vos préférences
de cuisson



2/5