

AIGUILLETES DE CANARD CUISINÉES AU WOK



LES ÉTAPES DE LA RECETTE

- Dans un récipient creux, **verser** le jus du citron, la sauce nuoc-mâm et deux cuillères à soupe d'huile.
- **Mélanger** le tout, déposer les aiguillettes de canard dans le plat et les **badigeonner** de marinade. **Réserver** pendant une trentaine de minutes.
- **Eplucher** l'oignon puis **épépiner** les poivrons et les **découper** en fines lamelles.
- **Mettre** l'huile à **chauffer** dans un wok.
- **Faire dorer** l'oignon puis y **ajouter** les poivrons, l'ail haché et le gingembre.
- Après une dizaine de minutes, **déposer** dans le wok les aiguillettes de canard avec le reste de marinade pendant 3 à 4 minutes.
- Pour **accompagner** ce plat, vous pouvez **associer** cette préparation avec du riz tel que le riz basmati.
- **Dresser** votre plat en déposant le riz basmati au creux de vos assiettes puis

verser la préparation avec les aiguillettes.



INGRÉDIENTS

- 500g d'aiguillettes de canard
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- Ail
- Gingembre
- 1 citron
- Sauce Nuoc-mâm
- 3 cuillère à soupe d'huile



10 min selon vos goûts **1/5**