

# 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**