

Magret de Canard Façon Asiatique

Pour 4 Personnes

Ingrédients	Quantité
Magret de Canard	2
Concombre	1
Carottes	2
Citron Vert	1
Oignons Nouveaux	2
Vermicelles de Riz	1 paquet
Cacahuètes	1 CàS
Sauce Soja	1 CàS
Huile de Sésame	1 CàS

Quadrillez vos magrets côté peau en faisant attention à ne pas toucher la chair puis faites-les cuire dans une poêle sèche environ 5 à 8 minutes par face en fonction de leur grosseur et de la cuisson souhaitée puis réservez les dans du papier aluminium.

Portez à ébullition de l'eau salée dans une casserole puis plongez-y pendant 1 minute vos vermicelles de riz et retirez-les.

Après avoir dégraissé votre poêle, mettez-y vos vermicelles de riz, carottes et concombre taillées en tagliatelles et faites revenir le tout 2 à 3 minutes après y avoir rajouté huile de sésame et sauce soja.

Retirez le tout de votre poêle et dressez dans un beau bol, déposez votre magret tranché, vos cacahuètes, vos zests de citron et votre oignon ciselé.