

Le ti-canard à patte cassée



INGRÉDIENTS

- 4 cuisses de canard confites désossées
- 65 ml de sauce Frank's RedHot original
- 45 ml de miel
- 45 ml de sauce soya
- 30 ml de graines de sésame grillées
- 30 ml d'huile d'olive
- 2 oignons ciselés
- 125 ml de champignons Shiitake émincés
- 65 ml de carottes en petits cubes
- 65 ml de fèves edamame
- 500 ml de riz asiatique cuit
- Sauce soya
- Coriandre fraîche

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon antiadhésif, ajouter la sauce Frank's RedHot original, le miel, la sauce soya et les graines de sésame. Réduire légèrement, incorporer le canard et laisser caraméliser. Réserver.
 2. Faire blondir les oignons dans l'huile, ajouter les champignons, les carottes, les fèves edamames, cuire 1 à 2 minutes et ajouter le riz.
 3. Rectifier l'assaisonnement et l'apparence du riz avec un peu de sauce soya et incorporer le canard caramélisé bien chaud.
 4. Décorer de feuilles de coriandre fraîche et servir.
-

Lien pour la recette et le vidéo : <http://www.zeste.tv/recette/3530-le-ti-canard-a-patte-cassee>