

## *Aiguillettes de Canard Panées au Sésame*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Magrets de Canard	1
- Oeufs	1
- Lait	2 c à soupe
- Farine	2 c à soupe
- Chapelure	
- Graines de Sésame	
- Beurre de Cuisson	
- Huile de Sésame	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Retirez le gras du magret.
- Coupez la chair en aiguillettes.
- Placez la farine dans une petite assiette creuse. Salez et poivrez.
- Faites de même, dans une seconde assiette, avec l'œuf et le lait. Salez, poivrez et fouettez.
- Dans une troisième, mélangez la chapelure avec des graines de sésame.
- Passez successivement les aiguillettes de canard dans la farine puis l'œuf et enfin la chapelure aux sésames. Réservez au frais au moins 30 minutes.
- Faites fondre du beurre dans une poêle antiadhésive et saisissez les aiguillettes panées doucement sur toutes les faces. Terminez la cuisson en arrosant avec un peu d'huile de sésame.
- Servez sans attendre.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une sauce chinoise: aigre couce, chili, cachuètes, ...