

## Soupe de nouilles au canard

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

### Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD 1 de 400 g
- PATES CHINOISES 200 g
- CAROTTE(S) 2
- POIREAUX ENTIERS 2
- POUSSÉS DE BAMBOU 100 g
- CHAMPIGNONS CHINOIS 40 g (déshydratés)
- BOUILLON DE POULE 1 litre
- SAUCE AU SOJA
- SAKE (ALCOOL CHINOIS)
- SEL

### Recette:

- Coupez le magret de canard en aiguillettes. Dans une assiette à soupe, faites-les mariner dans 2 c à soupe de Saké et 2 c à soupe de sauce soja.
- Plongez les champignons chinois déshydratés dans un fond d'eau tiède.
- Pelez et coupez les carottes en aiguilles.
- Nettoyez les poireaux et coupez –les en rondelles.
- Si ce n'est fait, coupez les pousses de bambous en aiguilles.
- Faites préchauffer le Wok pendant 5 minutes.
- Saisissez les aiguillettes de canard pendant 2 minutes, puis ajoutez le jeu de la marinade.
- Incorporez ensuite les poireaux et 3 c à soupe de sauce soja. Laissez cuire 2 minutes.
- Ajoutez ensuite le reste des légumes et recouvrez du bouillon.
- Laissez cuire environ 20 minutes (position 3 – 4 sur le Wok).
- Rectifiez éventuellement un peu l'assaisonnement avec un peu de sel.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes chinoises pendant environ 5 minutes.
- Servez dans des bols, en plaçant d'abord les pâtes, puis la soupe par-dessus.

