

Nouilles Chinoises Sautées au Canard

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATES CHINOISES	300g
- MAGRET(S) DE CANARD	1
- OIGNON(S)	1 petit
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- CAROTTE(S)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g (ou Pleurotes)
- CELERI	1 branche
- GINGEMBRE	
- AIL EN POUDRE	
- SAUCE AU SOJA	5 cl
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	1.5 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Nettoyez les champignons.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 4 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Ciselez la coriandre.
- Taillez le magret côté gras en carré. Faites-le cuire en commençant côté gras pendant 4 minutes sur chaque face. Coupez en aiguillettes puis en 2 (afin d'obtenir des morceaux pas trop gros). Poivrez et réservez.
- Dans une grande poêle avec couvercle, faites suer l'oignon dans un mélange beurre – huile bien chaud. Ajoutez les poireaux, les carottes et les champignons. Epicez d'ail, de gingembre et poivre.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Réservez.
- Remplacez les aiguillettes de canard dans le mélange de légumes puis les pâtes égouttées. Arrosez avec la sauce soja ainsi que la sauce hoisin. Mélangez bien puis incorporez la coriandre ciselée.
- Servez sans attendre.

