PL-531

Emincé de Canard au Curry Rouge et aux Princesses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- MAGRET(S) DE CANARD	800 g
- OIGNON(S)	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PÂTE DE CURRY ROUGE	1 c à soupe
- LAIT DE COCO	500 ml
- BEURRE DE CACAHUÈTES	2 c à soupe
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CORIANDRE FRAIS	
- HARICOTS PRINCESSES	500 g (précuits)
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Retirez la peau des magrets avec un couteau bien aiguisé. Coupez ensuite le filet en aiguillettes.
- Emincez l'oignon.
- Faites fondre un peu de beurre dans une grande poêle, ajoutez l'huile d'olive et faite-y revenir le canard. Salez et poivrez.
- Retirez le canard à l'aide d'une écumoire pour garder le jus de cuisson.
- Ajoutez alors l'oignon émincé dans la poêle ainsi que l'ail. Mélangez pendant 2 minutes.
- Incorporez la pâte de curry rouge. Mélangez 30 secondes, puis ajoutez le lait de coco et la pâte de cacahuètes. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 2 minutes.
- Replacez finalement le canard dans la sauce ainsi que les princesses précuites. Laissez doucement mijoter pendant 5 à 10 minutes.
- Servez saupoudrez de coriandre hachée.

Remarque:

Ce plat se sert avec du riz ou de la semoule.