

Aiguillettes de canard à la Chinoise

Extrait de « Wôk ! La cuisine asiatique »
ô délices par Marie-Laure Tombini



Ingrédients pour 4

- 600 grs d'Aiguillettes de canard
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c à s de vinaigre de riz
- 3 c à s de miel
- 2 c à s de sauce soja
- 2 c à s d'huile -- sel - poivre

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 12 minutes environ

1. Pelez et émincez finement l'oignon. Epluchez, dégermez et écrasez la gousse d'ail
2. Chauffez l'huile dans le wok et faites dorer les aiguillettes de canard sur le feu vif.
3. Réservez
4. Faites revenir dans le Wok l'ail et l'oignon avec le vinaigre, le miel, et la sauce soja.
5. Incorporez la viande. Salez et poivrez, mélangez bien et faites réchauffer quelques instants. Servez aussitôt.

Conseil : présentez avec des nouilles chinoises ou du riz