

BOUILLON AUX VERMICELLES DE RIZ & AIGUILLETTES DE CANARD AU CINQ-ÉPICES

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Marinade : 2 heures
Cuisson : 10 min



500 g d'aiguillettes de canard
1 carotte
1/2 poivron rouge
1 noix de gingembre frais
1 échalote
1 bel oignon nouveau avec sa tige ou 3-4 ciboules ou un poireau fin
1 petit piment frais (optionnel)
1 cuillère à café de cinq-épices
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cube de bouillon de volaille
100 g de vermicelles de riz
coriandre fraîche et/ou feuilles de citron kaffir

Marinade :

1 cuillère à café de cinq-épices
3 cuillères à soupe de sauce soja
1 cuillère à soupe de miel liquide
1 gousse d'ail

- 1 Préparer la marinade : peler et dégermer la gousse d'ail. Dans un grand bol : mélanger le miel, la sauce soja, le cinq-épices et la gousse d'ail finement hachée.
- 2 Mettre les aiguillettes de canard découpées en fines tranches dans le bol, mélanger et laisser mariner au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 3 Peler et couper la carotte en fins bâtonnets.
- 4 Laver l'oignon nouveau/les ciboules/le poireau, et le(s) couper en fins tronçons.
- 5 Peler et hacher finement l'échalote et le gingembre.
- 6 Laver le poivron, l'essuyer et le détailler en fines lamelles.
- 7 Laver, sécher, épépiner et couper le piment en fines rondelles.
- 8 Dans une cocotte, faire revenir l'échalote et le gingembre dans l'huile d'olive avec le cinq-épices. Faire chauffer 1 litre d'eau avec le cube de bouillon. L'ajouter au contenu de la cocotte et laisser frémir 5 min.
- 9 Ajouter le canard et sa marinade. Laisser cuire 3 min puis ajouter les bâtonnets de carottes, les lamelles de poivrons et les rondelles d'oignon nouveau/ciboule/poireau. Laisser frémir 3 min puis ajouter les vermicelles de riz. Prolonger la cuisson de 3 min et servir aussitôt avec quelques fines rondelles de piment pour les amateurs de piquant et de la coriandre ciselée et/ou des fins bâtonnets découpés dans des feuilles de citron kaffir.

Nota : j'y ajoute parfois quelques petites fleurettes de brocolis.