Le canard Thai

Les ingrédients pour 2

- Un beau magret de canard ou 2 pour les gourmands
- 1 citron
- 1 petit piment
- 1 branche de citronelle
- 1 cuillère à café de gingembre
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 3 cuillères à soupe de sauce nuoc nam
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à café de vinaigre blanc
- 6 cuillères à café d'eau





La marinade

Dans un plat large où l'on va plonger le magret pendant au moins 3h, on verse la sauce soja, et nuoc nam, le sucre, le gingembre, la citronnelle, le jus du citron, le vinaigre, le piment en menus morceaux. On taillade la peau du magret pour qu'il s'imprègne mieux. Et hop au frigo !

En accompagnement, on prépare les crudités au choix, et selon la saison, radis, carottes, concombre…détaillés en tout petits morceaux. On broie des cacahuètes non salés.

On est prêt pour la cuisson ? Une poêle bien chaude dans laquelle on fait dorer le magret d'abords coté peau, puis coté viande, quand le tout est doré on finit la cuisson en ajoutant la marinade dans la poêle. A chacun le choix : saignant, rosé ou à point !





Une jolie assiette, on découpe le canard en tranches, on l’accompagne de riz, on vient le napper des crudités et des

cacahuètes et de la sauce de cuisson.

Bon appétit.