



Magret de canard laqué



Le canard se mange rosé , il peut être accompagné de riz , de nouilles chinoises , de pommes de terre rissolées .

Ingrédients / pour 4 personnes

2 magrets de canard

20 gr de miel

10 cl de sauce soja

1 gousse d'ail

5 ml de 5 épices

30 gr de vinaigre de riz

3 ml de gingembre en poudre

1/2 cuillère à café de maïzena

Préparation :

Mélangez le miel, la sauce soja, le sel, les épices, la maïzena, le vinaigre et l'ail hachée.

Entaillez la peau de votre magret en croisillons avec un couteau.

Placer dans un plat allant au four.

Enduisez bien le magret de marinade sur chaque face, couvrez de film alimentaire et placez au frais pendant 2h.

*Préchauffez votre four à 200°C. Enfournerez votre magret pour 2 fois 8 minutes en le retournant à mi-cuisson. **Si a réchauffé seulement 8 min***

Comment réchauffer le canard laqué ?

Le canard laqué se réchauffe au micro-onde pendant 3 minutes ou au four à 180°C pendant 10 minutes, couvert.

Ceci sous le principe d'une demi-cuisson au départ.

Le canard se mange rosé !